



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazî Lezzetler® Ricette di cucina

Cospargere Melanzane

Patlıcan Serpmesi



3 yufka (piedina sottile)
1 uovo
1 tazza di yogurt
1 manciata di formaggio grattugiato
2 melanzane
1 cipolla media
Olio mezza tazza di tè
Pomodori grattugiati
1 peppe italiana
1 cucchiaino di sale.
1 cucchiaino di pepe nero
1 tazza da tè di latte
1 cucchiaino di concentrato di pomodoro

Si sbuciano tutte le melanzane completamente e si fanno aspettare nell'acqua salata 15 - 20 minuti per farsi perdere la piccante se stessa.

Cipolla si arrossisce nell'olio di mezzo bicchierino , sopra si aggiungono pomodori e pepe tagliati fine.

Dopo un pò di cucinato il pomodoro si aggiungono le melanzane tagliate fine, sale e pepenero così si cucinano 15 - 20 minuti e poi si toglie dal fuoco e lascia a freddare.

Si oliava vassoio di forno e si mettono le yufka , si mette latte per non essere dure.

Dopo addezione delle yufka sopra si svuota le melanzane freddate.

Sopra delle melanzane si mette uova miscelata con yogurt. La sopra si mette il formaggio grattugiato. Si cucina nel forno riscaldato a 175 gradi per 40 minuti. Dopo fette si servono a caldo.

Nota: Questa polpetta si può prepararsi con usare la patata anche.