



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

PATLICAN GRATEN



5 adet patlıcan
5 adet domates
1 adet iri kuru soğan
1 ay bardağı ayçiçek yağı
1 tatlı kaşığı tuz
Yarım tatlı kaşığı karabiber
zeri için:
2 orba kaşığı galeta unu
1 su bardağı rendelenmiş kaşar

- # Patlıcanlar ubuklu suoyulur, tuzlu suda yarım saat kadar bekletilir.
- # Bu arada soğan ince kıyılır. Tencereye yağ konur, ısınınca soğan ve tuz eklenir ve şeffaşlaşana kadar kavrulur.
- # zerine kabukları soyulmuş ve küp doğranmiş domates eklenir, kapak kapatılır ve şeklini kaybedene kadar pişirilir.
- # Daha sonra karabiber ve kuşbaşı büyüklüğünde doğranmiş patlıcan ilave edilir. Kapaklı olarak orta ateşte 20 dakika kadar pişirilir.
- # Biraz soğuduktan sonra bir fırın kabına aktarılır. zerine önce galeta unu sonra rendelenmiş kaşar serpilir.
- # Yemek önceden ısıtılmış 190 derece fırında kızarana kadar pişirilir.

Not: Galeta unu patlıcanın gratenin ktır ktır olması için kullanılmıştır. Mevcut edilse kullanılmayabilir.