



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 çay bardağı ayçiçek yağı  
1 tatlı kaşığı tuz  
Yarım tatlı kaşığı karabiber  
Üzeri için:  
2 çorba kaşığı galeta unu  
1 su bardağı rendelenmiş kaşar

- # Patlıcanlar çubuklu suoyulur, tuzlu suda yarım saat kadar bekletilir.
- # Bu arada soğan ince kıyılır. Tencereye yağ konur, ısınınca soğan ve tuz eklenir ve şeffaflaşana kadar kavrulur.
- # Üzerine kabukları soyulmuş ve küp doğranmış domates eklenir, kapak kapatılır ve şeklini kaybedene kadar pişirilir.
- # Daha sonra karabiber ve kuşbaşı büyüklüğünde doğranmış patlıcan ilave edilir. Kapaklı olarak orta ateşte 20 dakika kadar pişirilir.
- # Biraz soğuduktan sonra bir fırın kabına aktarılır. Üzerine 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.