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 kıtır kıtır olması için kullanılmıştır. Mevcut edilse kullanılmayabilir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1433 | Adı: Patlıcan Graten | İndirme tarihi: 09.08.2025 - 06:08