

## **ETÝMEK ÜSTÜ PATLICAN**

**Kategori : Börek ve Kekler**

**Yayýnlayan [Admin](#) 2017/12/4**

### MALZEMELER

1- 2kg.patlican

2-500g.domates

3-300g.kapar pyniri

4- 10-12 diþ sarýmsak

5- 500g.kadar kýrmýzý salçalýk biber

6- pulbiber,karabiber,tuz

7- yađ

8- etimek, bir paketten biraz fazla (tepsinize göre).

**YAPILIÞI:**Patlýcanlarý tamanem soy,dilimle ve yumuþyýncaya kadar haþla.suyunu süzdür.Tencereye bir küçük çay bardađý dolusu zeytinađýný koy,Haþladýđýn patlýcanlarý ve tuzunu ilave ederek kavur. tepsiyi hafiften yađla.etimekleri yanyana diz. üzerine kavurduđun patlicanlarý bölüptürerek düzgünce yay.Bu arada sos için:Domateslerin kabuklarýný soy ve robottan geçir. bir çay bardađý zeytinađý ilave ederek biraz pipir.Biberleri biraz fýrýnda pipir,kabuklarýný soy ve ufak ufak dođra.pipmekte olan domatese ilave et.Srýmsaklarý (ezilmib)sarýmsaklar,biberleri ve yeterince tuzunu da ilave et. suyunu fazla .cektirmeden ocađý södür ( etimekleri yumuþatacak kadar sulu olsun.180 derecede ýsýtýmýb fýrýnda üstü pembeleþinceye kadar pipir.Tepsiyi fýndan çýkar.Üzerine kapar peyniri dilimlerini koy.Tepsiyi tekrar fýrýna koy. kapar peyniri eriyince hemen fýrýndan çýkar.sýcakken servis yap. [www.pervinengin.net](http://www.pervinengin.net)





