



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

2 PEYNİRLİ FIRINDA PATLICAN

4 adet patlıcan
2 adet yumurta
100 gram kaşar peyniri
100 gram beyaz peynir
2 çorba kaşığı tereyağı
Yarım demet maydanoz
2 çorba kaşığı un
Tuz, karabiber
Haşlamak için su

Tencereye suyu koyup kaynatın ve patlıcanları bütün olarak haşlayıp çıkartın. İçlerini çizin, kaşıkla alıp bir kaba patlıcanın içine koyun ve patlıcanları da fırın kabına dizin. Patlıcanın çıkan içine yumurta, maydanoz ve diğer tüm malzemeyi karıştırın. Bu içi de patlıcanın içine koyup fırına verin. 200 derecede üzeri kızarıncaya kadar pişirin.

