



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## CEVİZLİ PATLICAN BANDUMASI

500 gr. patlıcan (Kalın kemer)  
1 su bardağı Bizim Ayçiçek Yağı  
1,5 su bardağı ceviz içi (Kıyılmış)  
1 adet soğan (Yemeklik doğranmış)  
1 çay kaşığı fesleğen (İnce kıyılmış)  
1 çay kaşığı kekik  
½ bağ maydanoz (İnce kıyılmış)  
½ bağ nane (İnce kıyılmış)  
2 yaprak adaçayı (İnce kıyılmış)  
150 gr. tulum peyniri  
3 çorba kaşığı Bizim Mutfak Un  
4 adet yumurta  
1 su bardağı İçim Süt  
Tuz

- ❑ Patlıcanların kabuğunu soyun ve bir santim kalınlığında çapraz olarak kesin.
- ❑ Uç kısımlarını kopartmadan, ortasından bir daha kesin ve bir kaba koyun.
- ❑ Üzerine tuz ve su serpiştirip 15 dakika beklettikten sonra yıkayıp sıkarak, başka bir kaba çıkarın.
- ❑ İç Malzemenin Hazırlanışı :
- ❑ Tava içinde kızdırdığınız 4 çorba kaşığı yağda soğanı biraz yumuşatın.
- ❑ İçine ceviz içini ve tüm baharatları ilave edip karıştırın.
- ❑ Tulum peynirini koyup, bir karışımdan sonra ateşten alın.
- ❑ Pişme Hazırlığı :
- ❑ Çukur bir kap içinde 1 çorba kaşığı unu, sütlü yumurtayı ve tuzu çırpma teli ile karıştırın.
- ❑ Patlıcanları tek tek elinize alıp iki dilimin arasını ceviz büyüklüğünde iç malzeme ile doldurarak kapatın ve önce una, sonra yumurtaya batırıp tava içinde kızgın yağa yatırın. Alt üst ederek kızartın.
- ❑ Çıkardıktan sonra fazla yağın almak için kağıt havlu üzerine dizin.
- ❑ Arzu ettiğiniz şekilde servis yapın.