



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATESLİ PEYNİRLİ PATLICAN

2 adet patlıcan
2 adet domates
150 gram mozzarella peyniri
2 yemek tereyağı
12 yaprak fesleğen
1 tutam tuz
1 tutam karabiber

Fırını 180 dereceye ayarlayın. Patlıcanları yıkayıp uzunlamasına ortadan ikiye kesin. İç taraflarına fırça ile tereyağı sürün. Tuz serpiştirin ve yaklaşık 25 dakika fırında pişirin.

Domatesleri ve peyniri ince dilimleyin. Patlıcanların üzerine önce domatesleri sonra peynirleri dizip fırında 5 dakika daha pişirin. Fırından çıkardıktan sonra fesleğen yapraklarını yerleştirip karabiber serpiştirerek sıcak servis yapın.