



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

FIRIN PATLICAN

MALZEMELER

5 adet patlıcan,
350 gr. mantar,
100 gr. kasar peyniri,
2 yemek kasigi margarin,
2 yemek kasigi un,
1 adet kuru soğan,
1,5 su bardagi süt

YAPILIŐ TARIĐI

Patlıcanlari közleyip kabuklarını soyun. Limonlu suda 10 dakika bekletin. Suyunu sikip ezin. Bir tencereye 2 kasik margarin koyup, ince kiyilmis soğan ve mantarları ilave ederek hafifçe kavurun. 2 kasik unu ilave edip, un kokusu gelince patlıcanlari ilave edip karistirin. 1,5 bardak süt, tuz ve karabiber ilave edin. Sütü çekinceye kadar pisirin. Atese dayanikli cam bir tepsiye bosaltin.  zerine kasar peyniri rendesini ilave edin. 200  C'lik firinda peynir eriyince ve hafif kızarincaya kadar pisirip servis yapin.