



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FIRINDA KAŞARLI PATLICAN

4 büyük patlıcan  
1 baş kuru soğan  
2-3 diş sarımsak  
1 adet kırmızı biber  
1-2 domates (büyüklüklerine bağlı olarak)  
Tuz  
Karabiber  
Kırmızı biber  
Maydanoz

Patlıcanları yıkayıp ikiye kesin. 200 derecede 15 dk. yağlı kağıt serili tepside yağlayıp pişirin. Sarımsak ve soğanları ince kıyın. Onları soteledikten sonra domates ve biberleride aynı şekilde kesip ekliyerek soteleyin. En son baharatları da ekliyerek maydanozları da kıyıp üzerine gezdirin. Kızarmış patlıcanların içine bu karışımı doldurup üzerine kaşar peyniri rendeleyin. Kaşarlar kızarıncaya sıcak servis edin.

