



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA MAYONEZLİ KRAKERLİ PATLICAN DİLİMLERİ

3 yemek kaşığı margarin (erimiş)
Yarım çay bardağı az yağlı mayonez
1 adet soğan
2 adet tımbul patlıcan
Yarım su bardağı tuzlu, yulaflı kraker (ezilmiş)
1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
Biraz kekik, nane
Tuz

Patlıcanları soymadan uzunlamasına dilimleyin.

Tuzlu suda 5-10 dk beklesin, kurulayın.

Soğanı rendeleyin.

Bir kasede, erimiş margarin, mayonez, soğan,ezilmiş kraker, kaşar ve baharatları iyice karıştırın.

Patlıcanları arkalı önlü olacak şekilde, mayonezli krakerli karışıma bulayıp fırın tepsisine sıralayın.

Önceden ısınmış 200 derece fırına verin.

patlıcanlar yumuşayana kadar yaklaşık 30-35 dk pişsin.

