



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA PATLICAN PASTASI

1 Su Bardağı yoğurt
1 Adet kuru soğan
100 gr kaşar peyniri
2 orba Kaşığı krema
1 Paket Tuzlu bisküvi
2 Adet patlıcan
3 Adet yumurta
125 Gr Sana Klasik

Bisküvileri ufalayıp 1 kaşık yağda kavurun. Fırın kabına yayın. Soğanı yemeklik, patlıcanları küp küp doğrayın ve yağda kavurun. İçine yumurta, tuz, yoğurt, krema, karabiber koyup karıştırın ve bisküvilerin üzerine yayın. 180 derecelik fırında 20 dak pişirip rendelenmiş fırında 1-2 dakika daha pişirin.