FIRINDA PATLICAN

1 kg patlıcan
1 adet yumurta
100 gr kaşar peyniri
100 gr beyaz peynir
50 gr margarin
1 tatlı kaşığı un
1/2 demet maydanoz
Karabiber
Tuz

Patlıcanları temizleyip, sapları ile birlikte haşlayın, süzün ve üstlerini çizip içlerini çıkarın. Çıkarttığınız içleri iyice ezdikten sonra, yumurta, karabiber, un, maydanoz, rendelenmiş peynir, tuz ve eritilmiş margarinle iyice kanştırın. Patlıcanların içlerini bu kanşımla doldurulduktan sonra bir tepsiye dizin ve fırına verin. Üstleri kızardığında servis yapın.

ML® Fırında Patlıcan için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:2129 • adı:Fırında Patlıcan • gönderen:Bayram • indirme tarihi:19.03.2024 - 11:04