



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA PATLICANLI PATATES

Malzeme

- 4 adet patates
- 3 adet patlıcan
- 4 yemek kaşığı Sana Kase Peynirli Sandviç Sürme (Sade) 3 diş sarımsak
- 3 adet çarliston biber
- 1 kutu sıvı krema
- 1 su bardağı süt
- 1 tatlı kaşığı kekik
- 1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
- Tuz ve karabiber
- Kızartmak için:
- Sıvı yağ

Hazırlanışı

1. Patlıcanları alacalı soyup, acısını çıkartmak için tuzlu suda beklettikten sonra iyice suyunu sıkın. Yayvan bir tavada sıvı yağı kızdırıp patlıcanları kızarttıktan sonra fazla yağın süzmek için havlu kağıt yaydığınız bir tabağa çıkarın.
2. Patateslerin kabuklarını soyduktan sonra yatayına ortadan ikiye kesin. Keskin bir bıçak ile yarım daire şeklinde dilimleyip fırın tepsisine dizin.
3. Sarımsakları halka halka dilimleyin. Çarliston biberlerin tohumlarını çıkarıp kıyın. Sosu için, derin bir kâseye 1 kutu sıvı kremayı, 1 su bardağı sütü, oda sıcaklığında 10 dakika beklettiğiniz Sana Crème Bonjour Peynirli Sandviç Sürmeyi, kekiğı, kırmızı pul biberi, tuz ve karabiberi koyup bir çırpıcı yardımıyla çırpın.
4. Patlıcanların üzerine doğranmış sarımsakları, kıyılmış sivribiberleri ve kızarmış patlıcanları koyun. En son olarak üzerine Sade Creme Bonjour Sandviç Sürmeli sosu dökün.
5. Önceden 185 derecede ısıttığınız fırında patatesler yumuşayıncaya kadar tutup dilimleyerek sıcak olarak servis edin.

[ML® Fırında Patlıcanlı Köfte için tıklayın](#)