



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICANLI KANEPE

2 adet bostan patlıcanı
Tost Ekmeęi
Taze çekilmiş karabiber
Tuz
3 yemek kaşığı tereyağı
4 adet yayla domatesi
1 demet taze fesleęen
15 gram peynir

Patlıcanlarınızı bir çatalın ucuna geçirip ızgaranın üzerinde pişirin. Dışları siyahlaşıp tamamen yumuşayınca kadar, ortalama 40 dakika ateşin üzerinde tutun. Pişen patlıcanları bir kesme tahtasına alıp ortadan ikiye ayırın. Bir kaşık yardımıyla içerindeki etki kısmı blender'a veya rondoya alın. Makine çalışırken içine 3 yemek kaşığı tereyağı ekleyin. Tuz ve karabiber de ekleyin tadını kontrol edin. Ekmeęinizi 20'ye yakın dilime ayırın. Daha sonra bu dilimleri ızgaranızın üzerinde kızartıp bir tabağa alın. Ekmek dilimlerinin üzerinde patlıcan ezmenizi sürüp, üzerine domates, fesleğen yaprağı ve ince dilimlenmiş peynirinden koyup servis edin.

