FIRINDA PATLICAN

1 kg patlıcan
1 tatlı kaşığı un
1 yumurta
100'er gr. taze kaşar ve beyaz peynir
1/2 demet maydanoz
Katıyağ
Karabiber
Tuz

Patlıcanları soymadan haşlayın. Haşlanan patlıcanların üstlerini çizip, kabuklarını dağıtmadan içlerini çıkarın ve ezin. Üzerine, un, yumurta, rendelenmiş peynirler, rendelenmiş maydanoz, karabiber, tuz ve biraz katıyağ koyup karıştırın. Bu karışımı boş patlıcan kabukları içine doldurun ve 180 C'ye ısıtılmış fırında üstleri kızarıncaya kadar pişirin.

© lezzetler.com tarif no:28474 • adı:Fırında Patlıcan • gönderen:mişmiş • indirme tarihi:28.03.2024 - 16:44