



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

HELLİM PEYNİRLİ PATLICAN

Malzeme:

3 adet bostan patlıcan

3 paket hellim peyniri

3 adet domates

1 tatlı kaşığı toz fesleğen

3 tatlı kaşığı Bizim Ayçiçek Yağı

Patlıcanları yıkayıp iyice kuruladıktan sonra halka halka dilimleyin. Teflon tavada çok az yağ ile kızartın. Domatesleri yuvarlak şekilde dilimleyin. Üzerine fesleğeni ekleyerek tavada çevirin. Patlıcanları ısıya dayanıklı bir kaba dizin. Üzerine fesleğenli domatesleri ekleyin. Hellim peynirlerini dilimleyip domateslerin üzerine yerleştirin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında peynirler kızarıncaya kadar pişirin. Sıcak olarak servis yapın.