



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HİNDİ PASTIRMALI MÜTEBEL

3 YEMEK KAŞIĞI MARGARİN
1 KĞ PATLICAN
1 KĞ SÜZME YOĞURT
3 DİŞ SARIMSAK
1 ÇAY BARDAĞI CEVİZ
1 ÇAY KAŞIĞI KIRMIZI PUL BİBER
250 GR HİNDİ PASTIRMA
TUZ

Patlıcanı közleyip soyun. İçine dövülmüş sarımsak, tuz ve kıyılmış cevizi katın. Süzme yoğurtla karıştırın. Margarinin bir kısmını tavada eritip pastirmaları çevirerek kızartın. Patlıcanların üzerine yerleştirin. Tavada kalan yağı kırmızı pul biberle karıştırıp kızartın, üzerine gezdirin.