



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAŞAR PEYNİRLİ KÖZLENMİŞ PATLICAN

<https://www.elele.com.tr>

Aile fertlerinin sayısı kadar patlıcan

Her patlıcan için 2 yemek kaşığı rendelenmiş kaşar peynir

Tuz

Patlıcanlar mangalın üzerine dizilip, ara ara çevrilerek pişirilmeye başlanır.

Pişmeye başladığında patlıcanın kabuğu kendiliğinden yarılr.

Parmağınızı kontrol ettiğinizde her yeri yumuşamışsa hemen alın.

Hemen ortasını yarıp, kaşar peynirleri ve tuzu koyup yarığı kapatın.

Bir iki dakikaya kadar kaşar peynirler eriyip patlıcanla hemhal olunca bir bıçak yardımıyla kabuklarını soyup servis yapabilirsiniz.

Not: Mangalınızı yaktıktan sonra ilk pişereceğiniz şey patlıcan olmalıdır. Patlıcanın kabuğu sert kabuğu pişmesini zorlaştırır. Bu nedenle harlı ateşe ihtiyaç duyar. Patlıcanların içine tereyağı da çok yakışır. Patlıcanlarınızı evde mikrodalga ya da normal fırında közleyip aynı lezzeti yakalayabilirsiniz.

