



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

LOKUM PATLICAN

MALZEMELER;

6 tane patlıcan
yarım çay bardağı kaşar rendesi
2 yemek kaşığı sıvı yağ
1 tane limonun suyu
tuz

YAPILIŞI

Önce patlıcanları közleyin. Kabuklarını soyun. Zeytinyağını ve limon suyunu sos yapıp patlıcanları bu sosta bekletin. Patlıcanları dorayıp fırın kabına koyun. Üzerine kaşar rendesini serpip, peynir eriyene dek fırında tutun. İliyinca servis yapın.