



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## MAYONEZLİ KRAKERLİ PATLICAN

Yarım ay bardağı az yağlı mayonez  
1 adet sođan  
2 adet tumbul patlıcan  
Yarım su bardağı tuzlu, yulafly kraker ( ezilmis)  
1 su bardađı rendelenmis kařar peyniri  
3 yemek kaşığı margarin (erimis)  
Kekik  
Nane  
Tuz

Patlıcanları soymadan uzunlamasına dilimleyin.

Tuzlu suda 5-10 dk beklesin, kurulayın.

Sođanı rendeleyin.

Bir kasede, erimis margarin, mayonez, soğan, ezilmis kraker, kaşar ve baharatları iyice karıştırın.

Patlıcanları arkalı önlü olacak şekilde, mayonezli krakerli karışıma bulayıp fırın tepsisine sıralayın.

Önceden ısınmıs 200 derece fırına verin.

Patlıcanlar yumuşayana kadar yaklaşık 30-35 dk pişsin.