



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ PATLICAN

Eyüp Sevinç

4 adet büyük boy patlıcan
4 adet yumurta
2 su bardağı sert beyaz peynir (rendelenmiş)
4 yemek kaşığı sıvıyağ
½ çay bardağı su
Tuz

Patlıcanları tencereye koyun. Üzerine su ve bol tuz ilave edip 30 dakika haşlayın. Haşlanan patlıcanları uzunlamasına 2 parçaya kesine fırın tepsisine dizin. Her patlıcanın etli kısımlarından biraz alın ve bu parçaları ince ince kıyın. Karıştırma kabına rendelenmiş sert beyaz peynir ve yumurtaları koyup karıştırın. İçerisine patlıcanlı malzemeyi katın. Bu karışımı patlıcanların içine yayın. Her birinin üzerine 1 yemek kaşığı sıvıyağ gezdirin. Fırın tepsisinin kenarından suyu ilave edin. Tepsiyi fırının üst bölümüne koyun. 180 dereceli fırında patlıcanlar iyice kızarana kadar pişirin..

