



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## 2 PEYNİRLİ CEVİZLİ PATLICAN

2 adet patlıcan  
1 ay bardağı kıyılmış ceviz  
Yarım demet maydanoz  
2 diş sarımsak  
100 gram tulum peyniri  
200 gram hellim peyniri  
Kızartmak için sıvı yağ  
Tuz  
Karabiber  
Çeri domates  
Kürdan

Patlıcanları uzun şeritler halinde kesip yağda kızartın. Hellim peyniri de dilimleyip ayrı bir tavada yağsız pişmeye bırakın. Maydanozu kıyıp cevizle ve tulum peyniriyle karıştırıp içi hazırlayın. Bu içi de kızaran patlıcanlara sarın. Kürdanla tutturup çeri domatesle hellim peyniriyle ikram edin.