



2 PEYNİRLİ FIRINDA PATLICAN

3 adet patlıcan
300 gram Mihaliç peyniri
300 gram sepet peyniri
3 adet yumurta
3 yemek kaşığı un
Süslemek için:
6-8 dal maydanoz

Patlıcanları alacalı soyup yuvarlak dilimleyin. Bol tuzlu suda acısı çıkana kadar yaklaşık 10 dakika dinlendirin. Suyunu süzüp iyice kurulayın ve kenara alın. Peynirleri rendeleyip yumurta ve un ilave ederek iyice karıştırın. Patlıcanları pişirme kağıdı ile kaplanmış fırın tepsisine yan yana yerleştirin. Üzerlerine peynirli harcı pay edin ve önceden ısıtılmış 180 derece fırında 15 dakika pişirin. Kıyılmış maydanozla süsleyip sıcak olarak servis yapın.

