



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATESLİ PATLICAN KAYIĞI

4 Adet patlıcan
4 Adet domates
125 gr dil peyniri
1 Su bardağı ufalanmış ekmek içi
10 Adet siyah zeytin
4-5 Diş sarımsak
1 Çay kaşığı kekik
1 Çay kaşığı mercanköşk
4-5 Dal maydanoz
3 Çorba kaşığı zeytinyağı
Tuz, karabiber

Hazırlanışı

Fırını 170 dereceye ayarlayın.

Peyniri zar şeklinde doğrayın.

Sarımsakları ince ince kıyın.

Domatesleri soyup, küçük dilimler halinde kesin.

Siyah zeytinlerin çekirdeklerini çıkarın ve küçük küçük dilimleyin.

Patlıcanları yıkayıp kurulayın.

Fırında 15 dakika közleyin ve ılınınca uzunlamasına ortadan ikiye kesin.

İç kısmını çıkarıp, derin bir kaseye alın ve minik parçalara kesin.

Ekme içi, peynir, domates, sarımsak, zeytin, baharatlar, zeytinyağı, ince kıyılmış maydanoz, tuz ve karabiber ilave edip karıştırın.

Hazırladığınız bu karışımla patlıcanların içini doldurun.

Yağlanmış bir fırın tepsisine dizip, üzeri kızarıncaya kadar yaklaşık 10 dakika pişirin.

Sıcak olarak servis yapın.

[url=https://tr.ml.md/domatesli-yogurtlu-patlican-vt994]ML® Domatesli Yoğurtlu Patlıcan için tıklayın[/url]