



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATESLİ PATLIÇAN

4 adet domates
3 adet patlıcan
2 orba kaşığı galeta unu
4 orba kaşığı süt
Tuz
Karabiber
Kekik
3 yumurta

Patlıcanları yıkayıp ince dilimler halinde kesin. Domatesleri de kabuklarıyla patlıcanlar inceliğinde dilimleyin fırın tepsisine balıksırtı şeklinde dizin. zerine yumurta, galeta unu, süt ve baharatları koyup çırpın ve fırın tepsisine yerleştirdiğiniz domates ve patlıcan dilimlerinin üzerine dökün. 200 derecede önceden ısıtılmış fırında pişirin.