



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ERİŐTE PASTASI

3 Adet Patlıcan
1 Paket EriŐte
2 orba KaŐıđı Tereyağı
200 g KaŐar Peyniri
1.5 Su Bardađı Süt
2 Adet Yumurta
1/2 Su Bardađı Ceviz
İsteğe Bağlı Maydanoz
İsteğe Bağlı Baharat

Patlıcanları alacalı soyup uzunlamasına dilimleyelim ve kızgın yağda yarı kızartalım. EriŐtemizi tuzlu suda haŐlayıp süzelim. EriŐteyi, tereyağı,kaŐar peyniri, ceviz ve maydanozla karıŐtıralım. Patlıcan dilimlerini cam fırın kabına ya da kek kalıbına dizelim. 1,5 bardağı süt ve 2 yumurtayı çırparak eriŐtenin üzerine yayalım. EriŐteli karıŐımı kalıptaki ya da kaptaki patlıcan dilimlerinin üzerine yayalım. KarıŐımı 180 derece fırında kızarana kadar piŐirelim ve servise hazır edelim.