



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ERİŐTELİ PATLICAN

200 gr eriŐte
2 adet patlıcan
2 adet domates
200 gr kaŐarpeyniri
2 orba kaŐıĐı tereyağı
1 ay bardağı zeytinyağı

EriŐteleri tereyağında kavurun. Üzerini geçecek kadar su ilave edin. Kısık ateŐte 20 dakika piŐirin. Patlıcanları dilimleyip kızartın. PiŐen eriŐtelerle kızaran patlıcan dilimlerini bir fırın kabında, aralarına rendelenmiŐ kaŐar peyniri serperek kat kat dÖŐeyin. En son üzerine rendelenmiŐ kaŐar peyniri serpin. Önceden ısıtılmıŐ 200 dereceye ayarlı fırında kızartın.