



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## FIRINDA PATLICAN

1 kg patlıcan  
1 tatlı kaşığı un  
1 yumurta  
100'er gr. taze kaşar ve beyaz peynir  
1/2 demet maydanoz  
Katiyağ  
Karabiber  
Tuz

Patlıcanları soymadan haşlayın. Haşlanan patlıcanların üstlerini çizip, kabuklarını dağıtmadan içlerini çıkarın ve ezin. Üzerine, un, yumurta, rendelenmiş peynirler, rendelenmiş maydanoz, karabiber, tuz ve biraz katiyağ koyup karıştırın. Bu karışımı boş patlıcan kabukları içine doldurun ve 180 C'ye ısıtılmış fırında üstleri kızarıncaya kadar pişirin.