



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## FIRIN PATLICAN

### MALZEMELER

5 adet patlıcan,  
350 gr. mantar,  
100 gr. kasar peyniri,  
2 yemek kasigi margarin,  
2 yemek kasigi un,  
1 adet kuru soğan,  
1,5 su bardagi süt

### YAPILIŞ TARİFİ

Patlıcanları közleyip kabuklarını soyun. Limonlu suda 10 dakika bekletin. Suyunu sikip ezin. Bir tencereye 2 kasik margarin koyup, ince kıyılmış soğan ve mantarları ilave ederek hafifçe kavurun. 2 kasik unu ilave edip, un kokusu gelince patlıcanları ilave edip karıştırın. 1,5 bardak süt, tuz ve karabiber ilave edin. Sütü çekinceye kadar pisirin. Ateşe dayanıklı cam bir tepsiye bosaltın. Üzerine kasar peyniri rendesini ilave edin. 200 °C'lik fırında peynir eriyince ve hafif kızarıncaya kadar pisirip servis yapın.

---