



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA PATLICANLI SOSİS

MALZEMESİ:

5'li paket sosis,
100 gram kaşar peynir,
sıvıyağ,
2 domates,
2 patlıcan,
3-4 sivri biber,
60 gr. galate unu,
su,
tuz.

Sosisi kuşbaşı doğrayıp, haşlayın ve süzdürün. Kızdırılmış yağda soğanı pembeleştirip, salça ile 1 çay bardağı su ilave ederek kaynatın ve suyunu çektirin. Patlıcanların kabuğunu soyup, kuşbaşı doğrayın ve kızartın. Fırın tepsisine sırasıyla ve kat kat sosisleri, patlıcanları, doğranmış domates ve biberleri serin. Bunların üstüne de galeta ununu ve rendelenmiş peyniri serpin. Yemeği orta ısıdaki fırında pişirin.