



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA PEYNİRLİ PATLICAN

150 gr. beyaz peynir
3 adet çekirdeksiz patlıcan
2 yumurta
1 adet soğan
1 fincan yoğurt
1 fincan un
2 fincan sıvıyağ
Tuz
Karabiber

Bir kaseye yumurtaları kırınız.

İçerisine yoğurdu ezilmiş peyniri unu ve yağı rendelenmiş soğanı tuzu karabiberi koyup hepsini iyice karıştırın.

Patlıcanları alacalı soyup 1 parmak genişliğinde dilimlere kesip fırın tepsisine tabanı kapanacak şekilde dizin.

Üzerine hazırladığımız sosu koyun.

Patlıcan kaldıysa tekrar patlıcan ve sosu koyun.

Tepsiyi orta hararetle fırına koyup açık pembe renkte pişirin.

Fırını kapatıp 10 dakika daha tutup çıkarın. Sıcak servis edin.

