



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA PEYNİRLİ PATLICAN

2 adet bostan patlıcan
2 orba kaşığı zeytinyağı
400 gram köy peyniri
Tuz
Karabiber
Sos için:
2 adet domates
2 orba kaşığı zeytinyağı
Tuz
Süslemek için:
Kurutulmuş kekik dalı

Patlıcanları yıkayıp kurulayın ve bir parmak genişliğinde dilimleyip, yağlı kağıt ile kaplanmış fırın tepsisine yerleştirin. Fırça yardımıyla üzerlerine zeytinyağı sürüp, karabiber ve tuz serpiştirin. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında hafif pembeleşene dek pişirin. Fırından alıp, üzerlerine küp doğranmış peynir yerleştirin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında peynirler hafif renk değıştiren dek pişirin. Fırından alıp servis tabağına yerleştirin. Sos için domatesleri rendeleyip üzerine zeytinyağı ve tuz ekleyin. Kısık ateşte karıştırarak 3-4 dakika pişirin. Ocaktan alıp peynirlerin üzerine pay edin. Kekikle süsleyip servis yapın.