



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ FIRIN PATLICAN

www.miele.com.tr

2 adet patlıcan
1 adet kapy biber
Yarım bağ maydanoz
100 gr süzme peynir
Zeytinyağı
Tuz
Karabiber

Patlıcanları soymadan boylamasına ince ince dilimler halinde doğrayın 5 dakika kadar tuzlu suda bekletin yıkayıp süzdüğünüz patlıcanları yağlı kağıt serili fırın tepsinine yerleştirin. Üzerlerine tuz karabiber zeytinyağı gezdirerek 200° önceden ısıtmış fırında kızartın. Fırından çıkan patlıcanlarınızın üzerine sıcak haldeyken rendelenmiş süzme peyniri, küp küp doğranmış kapy biberi ve ince kıyılmış maydanozu serperek servis edebilirsiniz.

