



GACAL (ŞARKÖY TEKİRDAĞ)

<https://www.muratbey.com.tr>

1 dilim Muratbey Plus Taze Beyaz peynir
1 su bardağı Muratbey Plus Taze Kaşar peyniri
3 adet kemer patlıcan
Maydanoz
Zeytinyağı
Tuz
Pul biber

Patlıcanları yıkayıp uzunlamasına kesin. Tuzlu suda 10 dakika bekletin. Zeytinyağını tavaya alıp, patlıcanları hafif kızartın. Fırın tepsisine dizin. İçlerini bir kaseye alın. 1 dilim Muratbey Plus Taze Beyaz Peynir ezerek ekleyin ve karıştırın. Maydanozu doğrayıp baharatı da ekleyerek karıştırın. Bu karışımı tekrar patlıcanların içlerine doldurun. 175 derece fırına atın. Muratbey Plus Taze Kaşar Peyniri rendeleyin. İyice ısınınca üzerlerine serpin. Peynir eriyince fırından çıkartın. Servis tabağına alın. Sıcak servis yapın.

