



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HANEDAN SANDALI

4 adet orta boy patlıcan
2 dilim beyaz peynir
2 dilim İzmir tulumu
Yarım demet maydanoz
1 çay kaşığı kaşığı kırmızı pul biber
1 çay kaşığı karabiber
4 çorba kaşığı zeytinyağı

Patlıcanlar çubuklu soyulur, bir kaç yeri bıçağın ucuyla delinir. Tavuk pişirme poşetine konur. 200 derece fırında 35-40 dakika pişirilir. Maydanoz kıyılır, peynirler ezilir. Pul biber, karabiber ve zeytinyağı eklenir, karıştırılır. Patlıcanlar bir fırın kabına alınır. Dikey olarak ortası açılır, hazırlanan iç paylaştırılır. 190 derece fırında peynirler biraz eriyene dek pişirilir.