



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HELLİM PEYNİRLİ PATLICAN

Veda Kaya

- 4 Adet Patlıcan Orta Boy
- 2 Adet Domates
- 4 Adet Yeşil Biber
- Nane Yaprağı
- Sarımsak
- Sıvı Yağ
- 1 Çay Kaşığı Tuz
- 1 Çay Kaşığı Karabiber
- 1 Çay Kaşığı Kırmızıbiber
- 1 Adet Hellim Peyniri

Patlıcanları ortadan enlemesine ikiye kesip, etli kısmını çıkaralım. Patlıcan kabuğunun kayık gibi görünmesi gerekiyor. Tuzla ovup fırın tepsisine yerleştirelim. Çıkardığımız içi küp şeklinde doğrayıp az sıvı yağda kızartalım. Domates ve biberleri küçük küçük doğrayalım, sarımsağı ezelim ve tuz, karabiber ve kırmızı biberle karıştıralım. Kızaran patlıcan içlerini de katalım. Hellim peynirini küp küp keselim, biraz kızartalım ve iç malzeme ile karıştıralım. Patlıcanların içini bu malzemeyle doldurup fırına verelim. Servis yaparken nane yaprağı ile süsleyince çok şık duruyor.