



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAŞARLI KÖZDE PATLICAN

2 Yemek Kaşığı Sana Klasik
150 gr rendelenmiş kaşar peyniri
2 Diş sarımsak
3 Adet bostan patlıcan

Orta boy tombul patlıcanları közleme aparatının veya ızgaranın üzerine alıp közlüyoruz. Sonra bir fırın tepsisine alıp bıçak yardımıyla üst kabuğunu boyuna kesiyoruz. Karnıyarık gibi ortasını acıyoruz üzerine sanayagi, tuz ve ezilmiş sarımsağı koyup, çatalla izinde ezdikten sonra rende kasar peynirini de ilave edip sıcak fırına koyuyoruz. Yaklaşık 5dk. 180 derecelik önceden ısıtılmış fırında kasar peyniri eriyene kadar tutuyoruz.