



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI BEĞENDİ

3 adet patlıcan
1 kırmızı soğan
200 gr kıyma
tuz
karabiber
100 gr eritme peynir
1/2 çay bardağı zeytinyağı

Patlıcanları közleyin ve kabuklarını soyun. Çatalla ezerek püre haline getirin. Soğanı küçük küçük doğrayın ve yağda pembeleştirin. Kıymayı ekleyip kavurun. tuz ve karabiber ilave edin. Rendelenmiş eritme peynirini ilave edip iyice karıştırdıktan sonra ateşten alın. Hazırladığınız patlıcan püresini peynirli kıymaya ilave edip karıştırın. Domates dilimleri ve marul yaprakları ile süsleyip sıcak servis yapın.