



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI BEĞENDİ

MALZEMELER

3 Patlıcan

200 gr Kıyma

1 Kırmızı Soğan

Tuz, Karabiber

100 gr Eritme Peyniri

Yarım Çay Bardağı Zeytinyağı

YAPILIŞ TARİFİ

Patlıcanları közleyip kabuklarını soyun. Çatalla ezerek püre haline getirin.

Soğanı küçük küçük doğrayıp yağda pembeleştirin. Kıymayı ilave edip

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 olarak servis

yapın.