



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI BEĞENDİ

3 patlıcan
200 gr. kıyma
1 kırmızı soğan
tuz
karabiber
100 gr. eritme peyniri
yarım çay bardağı zeytinyağı

Patlıcanları közleyip kabuklarını soyun. Çatalla ezerek püre haline getirin. Soğanı küçük küçük doğrayıp yağda pembeleştirin, kıymayı ilave edip kavurun, tuz ve karabiberi de katın. Rendelenmiş eritme peynirini ilave edip iyice karıştırdıktan sonra ateşten alın. Hazırladığınız patlıcan püresini peynirli kıymaya ilave edip karıştırın. Domates dilimleri ve marul yapraklarıyla süsleyerek servis yapın.