



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI PATLICAN ŞÖLENİ

3 adet patlıcan
200 gram kıyma
Yarım demet maydanoz
1 soğan
3 çorba kaşığı zeytinyağı
1 çay bardağı sıvı yağ
1 çay bardağı su
100 gram kaşar peyniri rendesi

Kıymayı kavurup içine soğanları ekleyip karıştırın. Üzerine baharatları ekleyip iç malzemeyi hazırlayın. Patlıcanları ikiye bölüp fırında biraz pişirin. İç malzemeyi pişen patlıcanların içine koyup tekrar tepsiye dizin. Rendelenmiş peyniri de üzerine serpin. 200 derecedeki fırında 30 dakika pişirip sıcak olarak ikram edin.