



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KÖZ BİBERLİ BEYAZ PEYNİRLİ PATLICAN KUMPIR

<https://www.aksam.com.tr>

1 adet bostan patlıcan  
2 adet kırmızı kapa biber  
3 diş sarımsak  
5 gr. kuru kekik  
50 gr. çam fıstığı  
100 gr. Beyaz peynir (veya keçi peyniri)  
2 dilim tost ekmeđi  
Zeytinyađı  
Tuz  
Karabiber

Biberleri fırında közleyin ve çekirdeklerini temizleyerek soyun. Bostan patlıcanı köz kokusu çıkana kadar ocakta iyice közleyin. Sarımsağı tuz ile dövün ve zeytinyağı ile karıştırın. Ardından patlıcanın üzerini uzunlamasına yararak içini çatal yardımıyla ezin ve hazırlamış olduğunuz sarımsaklı yağı içine ekleyerek karıştırın. Peynirleri küp doğrayın, fıstığı kavurun ve közlenmiş biberleri de doğrayarak patlıcanın içini doldurun. 180 C°de ısıtılmış fırında 7-8 dakika süre ile fırınlayıp servis edin.

