



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PASTIRMALI MİNİ PATLICAN

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

12 adet mini patlıcan
5 dilim pastırma
5 dilim sucuk
100 g rendelenmiş mozzarella peyniri
1 domates
2-3 dal maydanoz
2-3 dal dereotu
1 adet közlenmiş kapy biber
Kızartmak için:
Riviera zeytinyağı

Mini patlıcanları alacalı soyun. Bıçakla tabanından tamamen kopmayacak şekilde ortadan kesin. Tavada zeytinyağını kızdırıp patlıcanları kızartın. Pastırmayı ve sucuğu küp doğrayın ve bir kaba alın. Mozzarella peynirini ekleyin. Domatesin çekirdekli kısmını çıkarıp küp doğrayın ve ince kıyılmış yeşilliklerle birlikte kaba aktarın. En son zar şeklinde doğradığınız közlenmiş kapy biberini ilave edip hepsini harmanlayın. Hazırladığınız bu karışımı mini patlıcanların içine paylaşırıp yağlı kağıt serili fırın tepsisine yerleştirin. Önceden ısıtılmış 180 derecede fırında, 10 dakika pişirip sıcak servis yapın.

