



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICAN BÖREĐİ

5 adet patlıcan
300 gram beyaz peynir
2 adet yumurta
1 bardak zeytinyaĐı
1 demet maydanoz
Galeta tozu
Tuz

Patlıcanlar boydan boya birer parmak genişliğinde kesilir. Bu dilimler üçer parçaya ayrılır. Tuzlanıp yarım saat bir kenarda bırakılır. Sonra bunlar yıkanıp tavada 2 tarafı kızarana kadar pişirilir, bir kenara konur. Başka bir kapta peyniri çatalla ezip içine 2 yumurta kırmalı maydanozu kıyıp ilave etmeli, bulamaçtan bir parçayı bir dilim patlıcanın üzerine koymalı, bir dilim patlıcanla üzerim örtmelidir. Bu patlıcanları yumurtaya bulayıp galeta tozuna batırıp yağda kızartmalı.