



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ PATLICAN BÖREĞİ

5 patlıcan
1 bardak kırıklı beyaz peynir
1 demet maydanoz
1 yumurta
yeteri kadar karabiber, tuz.

Bir kaba, peyniri, kıydığımız maydanozları, yumurtayı ve karabiberi koyun. Çatalla hepsini ezerek iyice karıştırın. Patlıcanların kabuklarını aralıklı soyun. Yuvarlak olarak dilimlere kesin. Üstüne çatalla hazırlamış olduğunuz maydanozlu peynirden yayarak koyun. Tavadaki bolca yağı yakmadan iyice kızdırın. Peynirli kısımları üste gelmek üzere patlıcanları tavaya koyup kızartın.