



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICAN ÇANAKLARI

4 adet orta boy bostan patlıcanı
400 gram kıyma
2 adet domates
4 adet sivribiber
2 adet soğan
2 çorba kaşığı tereyağı
5 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı salça
100 gram kaşar peyniri

Tavanın içinde rendelenmiş soğanı kavurun. İçine domatesi, sivribiberi, salçayı ve kıymayı ekleyip karıştırın. Bu arada patlıcanları ortadan ikiye bölün. İçlerini düzgünce çıkartıp küp küp kesin ve yağda kızartın. Bu kızaran patlıcan içlerini de kıymalı karışımın içine ekleyip karıştırın. Ezilmiş sarımsağı da içine ilave ederek iyice karıştırın. Hazırlanan içi patlıcanların içine doldurarak fırınlayın.

