



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICAN İÇLİ DOLMA

- 4 Bostan patlıcan
- 3 yemek kaşığı tereyağı
- 2 diş sarımsak,
- 1 soğan, doğranmış
- 4 dilim ince ufalanmış kuru ekmek
- 1 çay kaşığı kara biber,
- 1/4 su bardağı taze maydanoz
- 1 adet yumurta
- 1/2 bardak rendelenmiş tulum peyniri tulum peyniri
- 1 su bardağı kaşar peyniri
- 4 patlıcan

Patlıcanları dikine kabuklarını soymadan ikiye bölün

10 dakika için büyük bir tencere içinde kabukları ile birlikte az tuzlu suda haşlayın ve soğumaya bırakın.

Sonra bir kaşık yardımı ile içlerini çıkarın

Sıcak bir tavada 2 çorba kaşığı yağ koyun, soğanları pembeleşinceye kadar çevirin karışıma patlıcan içlerini ve dövülmüş iki diş sarımsak ekleyin.

Tavada hepsini 5 dk. çevirin kalan malzemeyi içine karıştırın. Rendelenmiş İzmir tulumunu ilave edin altını kapatın ve 1 adet yumurtayı kırarak içe karıştırın

Peynirin tuzu yeterli olacaktır. Ayrıca tuz ilave etmeyin.

Karışım ile soğutulmuş patlıcan kabuklarını doldurun.

Isıya dayanıklı bir kaba doldurulmuş patlıcanları sıralayıp önceden 250 derecede ısıtılmış fırına verin. İndirmeden önce üstlerine rendelenmiş kaşar peynirini ilave edip birkaç dakika daha Üzerleri kızarana kadar pişir

