



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICAN KAYIKLARI

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

2 patlıcan
1 soğan
Kızartmak için ayçiçeği yağı
250 gr kuşbaşı dana eti
150 gr kaşar peyniri
Yarım domates
1 sivribiber
Yarım yemek kaşığı tereyağı
Tuz
Karabiber
Domates ve biber dilimi
Kızartmak için ayçiçeği yağı

Patlıcanları alacalı soyun. 15 dakika tuzlu suda bekletip kızgın yağda kızartın. Doğradığınız soğanı ve eti tereyağında kavurun. Domates ve sivribiberi ufak doğrayıp ilave edin. Tuz ve karabiber ekleyin. Patlıcanın bir tarafına bıçakla çizik atın. İçini aralayarak etli karışımı yerleştirin. Üzerine kaşar peyniri rendeleyip kekik ve pulbiber serpiştirerek fırında pişirin.

