



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICAN LOKMALARI

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

2 bostan patlıcan

Zeytinyağı

Tuz

Karabiber

Harcı için:

1 çay bardağı cevizli ezme

1 çay bardağı biber ezmesi

1 çay bardağı rendelenmiş domates

1 çay bardağı dilimlenmiş siyah zeytin

1 çay bardağı konserve mısır

Üzeri için:

Rendelenmiş dil peyniri

Fesleğen

Patlıcanları alacalı soyup yuvarlak dilimleyin. Kararmamaları için tuzlu suda bekletin. Harcı için cevizli ezme, biber ezmesi, rendelenmiş domates, dilimlenmiş zeytin ve mısırı geniş bir kaseye alın. Tüm malzeme iyice özdeşleşinceye kadar karıştırın. Suyunu sıktığınız patlıcanları yağlı kağıt serili bir fırın tepsisine alın. Üzerlerine zeytinyağı gezdirip tuz ve karabiber serpin. Hazırladığınız ezmeli harcı üzerlerine paylaştırıp önceden ısıtılmış 200 derece fırında 15 dakika pişirin. Fırından alıp üzerlerine rendelenmiş dil peynirini ilave edip peynirler eriyinceye kadar 7-8 dakika daha pişirin. İnce kıyılmış fesleğen ile süsleyerek sıcak servis yapın.

