



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICAN PANE

Malzeme

- 4 adet patlıcan
- 2 yemek kaşığı Sana Kase
- 4 adet taze soğan
- 3 diş sarımsak
- 1 su bardağı beyaz peynir
- 1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
- Tuz ve karabiber
- Panesi İçin:
- Galeta unu
- 2 adet yumurta

Hazırlanışı

Patlıcanları alacalı soyup, 1 parmak kalınlığında halkalar halinde doğrayınız.

Taze soğanları ve sarımsakları kıyınız.

Beyaz peyniri rendeleyiniz.

Yayvan bir tencerede Sana Crème Bonjour'u kızdırıp, kıyılmış taze soğan ve sarımsakları kavurunuz.

Kavurduktan sonra tabağı alıp, soğutunuz.

Derin bir kâse içerisinde soğumuş sote sebzeleri, rendelenmiş beyaz peyniri, kırmızı pul biberi, tuz ve karabiberi karıştırınız.

İki adet patlıcanın arasına harçtan koyup, birbirine iyice bastırınız.

Patlıcanları önce yayvan bir tabağı koyduğunuz çırpılmış yumurtalara ve galeta ununa bulayıp, sıvı sana ile yağladığınız tepsiye dizip, Önceden 200 derece de ısıttığınız fırında önce bir yüzünü 15 dakika pişirip, diğer yüzünü çevirip 15 dakika daha pişirip, sıcak olarak servis ediniz.

Arzuya göre üzerine sarımsaklı yoğurt koyup, servis ediniz.