



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICAN PİZZA

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

- 1 dilim bostan patlıcanı
- 1 adet köy biberi
- 3 adet kiraz domates
- 20 g yağsız lor peyniri
- 20 g köy peyniri
- 30 g brokoli
- 3 adet siyah zeytin

Bostan patlıcanını önceden 200 derecede ısıtılmış fırında 10 dakika pişirin. Çıkardıktan sonra isteğe göre dilimlediğiniz biber, domates, brokoli ve peynirleri üzerinde serpiştirin. 2-3 dakika daha pişirmek üzere tekrar fırına yerleştirin. Peynirler erimeye başladığında fırından çıkarıp servis edin.

