



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICAN PİZZASI

Elif Korkmazel

2 adet patlıcan
1 ay bardağı zeytinyağı
1 su bardađı beyaz peynir
3 diř sarımsak
6 dal taze sođan
4 adet domates
Tuz
Karabiber
Pul biber
100 gr. kařar peyniri

Patlıcanların kabuklarını soymadan dilimleyin. Tuzlu suda bekletip kurulayın. zerine zeytinyağı sürüp 200 derece fırında 10 dakika pişirin. Ezilmiř peynir, kıyılmış taze soğan, sarımsak, karabiber, pul biber ve tuzu karıştırıp patlıcanların üzerine paylaştırın. zerine dilimlenmiş domates ve kaşar peyniri rendesi koyup fırında 10 dakika daha pişirin. Patlıcanlı pizzayı sıcak servis yapın.