



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICANLI SUFLE

- 3-4 Çekirdeksiz patlıcan
- 3 Yumurta
- 2 Çorba kaşığı sıvıyağ
- 1 su bardağı kaşar peyniri rendesi
- 1 Çorba kaşığı un
- 2 Çay kaşığı tuz
- 1 Su bardağı süt
- 1/2 Çay kaşığı karabiber

Patlıcanları közleme yapıp, kabuğunu soyarak incecik kıyınız. Un ve yağı tencereye koyunuz. Hafif hararetli ısıda sütü ilave ederek pişiriniz.

İlininca 3 yumurta sarısı, kaşar peyniri, patlıcan, tuz ve karabiber ilave edip karıştırınız. Akları başka bir kaptan çarparak katı kar haline getirip karışıma ilave ederek yediriniz. Yağlanmış ve unlanmış fırın tepsisine yayıp, orta hararetli fırında 15-20 dakika pişiriniz.