



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICAN YELPAZESİ

8 adet küçük boy patlıcan
150 gram kaşar peyniri
100 gram kıyma
4 diş sarımsak
Tuz
Karabiber
2 çorba kaşığı galeta unu

Patlıcanları yıkayıp uzun ince bir şekilde dilimleyin. Galeta unu, kıymayı ve baharatları bir kabin içinde harmanlayıp patlıcanların kesilmiş yerlerine doldurun. Fırın tepsisine yerleştirin. 200 derecedeki fırında 15 dakika pişirin. Fırından alıp kaşar peynirini aralarına yerleştirin. Tekrar fırına verip kaşar peyniri eriyinceye kadar pişirin. Daha sonra ocaktan alıp sıcak olarak ikram edin.

