



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICANDA SANDAL SEFASI

4 adet patlıcan
100 gr lor peyniri
2 adet yumurta
2 dilim ekmek içi
200 gr kařar peyniri
2 yemek kaşığı margarin
1 tutam dereotu
1 tutam maydanoz
1 ay kaşığı karabiber
1 ay kaşığı pul biber
1 yemek kaşığı tuz

Patlıcanları soymadan boyuna ortadan ikiye kesin. Biraz tuzlu suda beklettikten sonra tuz eklediğiniz kaynar suda 10 dakika pişirin. Sudan çıkararak soğumaya bırakın. Daha sonra kaşıkla iini alın. Sonra çıkan içi incecik kıyın. Bir kasede ince kıydığınız patlıcan ilerini, lor peyniri, yumurta, ekmek içi, sana yağı, maydanoz ve dereotunu iyice karıştırın. Arzu ettiğiniz miktarda tuz ve baharatları ekleyin. Daha sonra patlıcanların iini eşit miktarda bu malzemeyle doldurarak, yağladığınız fırın kabına yerleştirin. zerine rendelediğiniz taze kaşar peynirini serpin ve fırında üzeri kızarana kadar pişirin.