



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICANLI LOKMA

HAMURU:

2 Su bardağından iki parmak eksik un

75 Gr. eritilmiş margarin

1 Su bardağı su ve süt karışımı

Yarım çorba kaşığı şeker

Yarım çay kaşığı tuz

4 Yumurta

İÇİ

2 Közlenmiş patlıcan

1 Adet közlenmiş kırmızı biber

1 Çay bardağı tulum peyniri

2 veya 3 dal maydanoz

Margarin tencereye konularak eritilir. Su ile süt karışımı konur kaynayınca un ilave edilir. Karıştırılarak dibi tutmadan kısık ateşte pişirilir, ateşten alınır ılınınca yumurtalar teker teker ilave edilerek hamura yedirilir. Bir çorba kaşığı ıslatılıp yağlanmış tepsiye konur, kızgın fırında kızarana kadar pişirilir. Soğuyana kadar fırının kapağı hiç açılmaz. Diğer tarafta közlenmiş patlıcan, biber, tulum peyniri, maydanoz karıştırılır, hamurların üzerinden bıçakla kesilir. Hazırlanan içten içlerine doldurulur, bir tabağa dizilir. Üzerine ince kıyılmış maydanoz ve tulum peyniri serpilerek servis yapılır.