



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PEYNİRLİ CEVİZLİ PATLICAN

<https://www.bosch-home.com/tr>

- 2 adet orta boy topan patlıcan
- 3 adet kırmızı taze biber
- 1 küçük paket dilimli burger peyniri
- 1 ay bardağı dövölmüş ceviz içi
- 1 kahve fincanı zeytinyağı
- 2 yemek kaşığı reyhan (basilico)
- 2 kahve kaşığı portakal veya limon kabuğı rendesi
- 1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
- 1 tatlı kaşığı tuz

- 1- Topan patlıcanları 4-5 cm kalınlığında daire şeklinde doğrayınız. Bol tuzlu su dolu bir kaptan yarım saat bekletiniz.
- 2- Patlıcanları kurulaınız. Dibine yağlı kağıt serilmiş fırın kabına yanyana diziniz. Üzerlerine fırça ile zeytinyağı sürünüz. Kabı önceden ısıtılmış Bosch fırınına sürünüz. Ara sıra çevirip yağlayarak yumuşayınca dek pişiriniz.
- 3- Kırmızı taze biberleri Bosch fırınına közleyiniz. Kabuk ve çekirdeklerini ayıklayıp, patlıcan dilimlerinin büyüklüğünde dairesel kesiniz. (bir su bardağı yardımıyla alabilir)
- 4- Dibine yağlı kağıt döşenmiş başka bir fırın kabına, daire şeklinde kesilmiş sırası ile patlıcan, biber ve burger peynir dilimlerini karısı kapanacak şekilde üst üste bindirerek diziniz. Fırın kabını 180° ısıtılmış Bosch fırınına sürünüz. Peynirler eriyince çıkartınız.

Servis:

1-Patlıcanları, sırasını bozmadan servis kabına alınız üzerlerine cevizleri , kıyılmış reyhanları , rende limon veya portakal kabuklarını ve kırmızı pul biberi gezdiriniz.