



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ IZGARA PATLICAN

<https://www.dogrusucarrefoursa.com>

3-4 adet orta boy patlıcan
1 paket keçi peyniri
Zeytinyağı
1 diş sarımsak
Kekik
Pul biber
Karabiber
Fesleğen
5-6 adet ceviz (dövmüş)
İsteğe bağlı kurutulmuş domates

Patlıcanları kabuklarından ayırarak uzunlamasına ince ince dilimleyin. Üzerlerine tuz serpererek havlu kağıdın içinde 15-20 dakika kadar bekletin. Terletilmiş patlıcanları temiz suda yıkayarak kurulayın. Fırınınızı önceden 200 derecede ısıtın. Patlıcanları pişirme kağıdının üzerine dizin. Bu esnada sarımsakları dövün ve zeytinyağının içine ekleyin. Bu karışımı patlıcanların her tarafına sürün. 30 dakika kadar iki yüzünün de pişmesini sağlayın. Peynirli harcını hazırlamak için keçi peynirini bir kaptaki zeytinyağı ile yumuşatın. Peynir tuzsuz ise bir miktar tuz ekleyin. Dövdüğünüz cevizleri kaba ilave edin. Son olarak da baharatları ekleyin ve patlıcanların uç kısımlarını 1 yemek kaşığı kadar karışım koyarak rulo halinde sarın. Açılmasını engellemek için kurdanla sabitleyin. Servise hazırlayabilirsiniz.

