



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ PATLICAN (ÇANAKKALE)

Çanakkale Valiliği

MALZEME:

Kemer patlıcanı 6 adet
yumurta sarısı 1 adet
maydanoz 1/2 bağ
ayçiçek yağı 2 su bardağı
lor peyniri 250 gr.
Tuz

YAPILIŞI:

Patlıcanları alacalı soyun. Yuvarlak ve kalın dilimler halinde kesin. Herbir dilimi birbirinden kopmayacak şekilde ortasından keserek cep şeklinde açın ve tuzlu suda acısının çıkması için 5-10 dakika bekletin. Suyunu süzün ve kurulayın. Beyaz peyniri çatalla ezip, ince kıyılmış maydanoz ve 1 adet yumurta ile karıştırın. Hazırladığınız karışımı dilimlediğiniz patlıcanların arasına sürüp kapatın. Ayrı bir kasede kalan yumurtaları çırpın. Patlıcan dilimlerini yumurtaya bulayıp kızgın yağda kızartın ve sıcak olarak servis yapın