



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ PATLICAN (ÇAT)

3 adet orta boy patlıcan
100 gr beyaz peynir
6 dal dereotu
75 gr margarin
1 tutam karabiber
1 tutam kırmızı tuz biber
1 tutam tuz

Patlıcanları iyice yıkayıp 1 cm kalınlığında dilimleyin, daha sonra tuzlu suyun içinde 20 dakika bekletin. Daha sonra patlıcanların suyunu sıkın ve fırın tepsisine dizip önceden ısıtılmış 180 derecede 20 dakika kadar pişirin.

Ayrı bir yerde peyniri iyice ufalayın.

Dereotlarını yıkayıp ince ince kıyın.

Pişen patlıcanların üzerine peynirleri bölüşdürün, ardından tuz ve baharatlarını ekleyip margarini parça parça üzerlerine serpin.

Patlıcanları tekrar fırında verip peynirler eriyinceye kadar pişirin.

Üzerlerine ince kıyılmış dereotu ilave edip servis yapın.