



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ PATLICAN EZMESİ

3 adet patlıcan
2 çorba kaşığı tereyağı
3 çorba kaşığı un
1,5 su bardağı süt
200 gram beyaz peynir
2 adet limonun suyu
1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

Patlıcanları közleyin. Patlıcanların kabuklarını soyun ve limon suyu içinde bir kenara alın. Bir tavada tereyağını eritin ve unu ekleyip, kısık ateşte tahta bir kaşıkla sürekli karıştırarak 2 dakika kavurun. Sütü ilave edip karıştırın. Patlıcan ve biberi katıp, çırpma teliyle çirpin. Rendelenmiş kaşar peynirini ekleyin ve soğuması için bir kenara alın. Kepekli ekmekle sıcak olarak servis yapın.