



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ PATLICAN KATLARI

1 bostan patlıcan
150 gr beyaz peynir
6-7 dal maydanoz
1 diş sarımsak
2 kaşık erimiş margarin
1 tane domates
1 bardak kaşar peyniri

Bostan patlıcanı 1 cm kalınlığında halka halka doğrayın ve acısının gitmesi için 10 dakika tuzlu suda bekletin. Bu sırada 1 diş sarımsağı dövün ve erimiş margarin ile karıştırın. Patlıcanları yıkayıp, kurulayın. Sarımsak ve margarin karışımını patlıcanların her iki yüzüne de sürün ve fırın tepsisine dizin. Önceden 200 derecede ısıtılmış fırında 10 dakika pişirin.

Bu arada beyaz peyniri ezin. Maydanozu, domatesi küçük küçük doğrayın ve peynire karıştırın. Fırından çıkan patlıcanların üzerine karışımdan sürün ve onun üstüne de bir kat daha patlıcan koyup yine peynirli karışımdan sürüp en üste rendelenmiş kaşar peyniri serpin ve 10 dakika daha fırınlayın

