



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ PATLICAN KUMPIR

Yarım paket Sütař Dil Peyniri
1 su bardađı rendelenmiř Sütař Eski Kařar
1 su bardađı rendelenmiř Sütař Kařar Peyniri
1 yemek kaşığı dolusu Sütař Tereyağı
4 adet bostan patlıcan
8 dilim pastırma

Patlıcanlara bıçağın ucuyla hafif delikler aıp 200 dereceye ayarlanmış fırında yaklaşık 45 dakika pişirin. Sütař Eski Kaşarı ve Sütař Kařar Peynirini rendeleyin. Sütař Dil Peynirini elinizle ayırın. Piřmiř patlıcanları çok fazla soğumalarını beklemeden ortalarını bıçak yardımıyla yarıp içinden akan suyu peçeteyle alın. Yarığınız patlıcanların ortalarına Sütař Tereyağı, Sütař Kařar Peyniri, Sütař Eski Kařar ve Sütař Dil Peyniri'ni eşit olarak dağıtıp tüm malzemeyi atal yardımıyla ezin. zerine pastırmaları da yerleştirdikten sonra servis yapabilirsiniz.