



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ PATLICAN

50 gr eritilmiş margarin
4 adet patlıcan
350 gr beyaz peynir
3 adet yumurta
1 su bardağı yoğurt
1 adet soğan
Yeteri kadar maydanoz
Tuz
Karabiber

Patlıcanları soyup yıkayın ve bir parmak genişliğinde yuvarlak kesin. Patlıcanları tepsinin içine dizin. Yumurtayı çırpın içine yoğurt, margarin, ezilmiş peynir, soğan(rendeleyin), maydanoz,tuz, karabiber ekleyip iyice karıştırın. Karışımı patlıcanların üstüne dökün. Orta sıcaklıktaki fırında pembeleşinceye kadar pişirin. Piştikten sonra 10 dk fırında bekletin. Sıcak servis yapılır.