



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ PATLICAN

3 adet orta boy patlıcan

1 tatlı kaşığı tuz

3 yemek kaşığı un

Kızartmak için:

Yarım su bardağı ayçiçeği yağı

1 su bardağı rendelenmiş taze kaşar peyniri veya krem peynir

Sos için:

2 adet yumurta

1 çay bardağı süt

1 çay kaşığı tuz

1 çay kaşığı muskat rendesi

Patlıcanları tamamen soyun ve boylamasına dörde bölüp, 1 santimetre kalınlığında dilimleyin. Üzerine çıkacak kadar suyun içine yerleştirip, içine tuzu serpiştirin. Patlıcanların acı suyunun çıkması için en az 30 dakika bekleyin. Sonra süzüp, kağıt havlu arasında patlıcanları kurulayın.

Sosu için bir kaseinin içinde yumurtalarla sütü iyice çırpın. Tuzunu ve varsa muskatı da katın.

Tavada sıvı yağı kızdırıp, patlıcanları çevirerek iyice kızartın. Kızarttığınız patlıcanların yarısını, orta büyüklükte, kenarları yüksek bir fırın kabının içine yerleştirin. Üzerine peynirin yarısını ekleyip, tekrar bir sıra patlıcanların öbür yarısını serin. Kalan peyniri de üzerine ilave edin. Hazırladığınız sosu patlıcanların üzerine gezdirin.

Fırınınızı 175 dereceye ayarlayıp, yumurtalar pişinceye kadar, 10-12 dakika fırında tutun. Sıcak olarak servis yapın.