



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ PATLICAN

2 adet bostan patlıcanı
2 kibrit kutusu hellim peyniri
3 adet yumurta
2 kaşık un
Karabiber
Maydanoz

Bostan patlıcanları alacalı soyup enine dilimliyoruz. Acısının çıkması için tuzlu suda bekletiyoruz. Yarım saat kadar beklettikten sonra kağıtla kuruluyoruz. Üst malzemesi için üç yumurta kırıyoruz. İçine peynir, maydanoz, karabiber ve un katıp çatalla iyice eziyoruz. Hazırlanan peynirli harçtan; patlıcanların üzerine birer dolu çorba kaşığı kadar koyup bastırıyoruz. Patlıcanları kızgın yağda, önce peynirli yüzden başlayarak arkalı-önlü kızartıyoruz. (Çünkü öbür türlü peynir erir, bu şekilde peynirli harcın üzerinde bir tabaka oluşuyor.) Kızardıktan sonra servise hazır.