PEYNİRLİ PATLICAN

3 Çekirdeksiz patlıcan
3 Çorba kaşığı yoğurt
2 Yumurta
4 Çorba kaşığı un
1 Küçük kalıp beyaz peynir
4 Çorba kaşığı sıvıyağ
8-10 Dal maydanoz
1 Orta boy soğan
2 Yeşilbiber

Yumurtaları bir kaseye kırınız. İçine rendelenmiş soğan, peynir, ince kıyılmış biber, maydanoz, yoğurt, un ve yağ katarak karıştırınız.
Patlıcanları yıkayıp 1 cm. kalınlığında dilimlere kesiniz. Yağlanmış fırın tepsisine dilimleri yanyana diziniz. Üzerine birer kaşık karışımdan koyup muntazam yayınız. Orta hararetli fırında açık pembe renkte pişirip servis tabağına yerleştiriniz.



Fotoğraf "sofa" tarafından gönderildi. 28.05.2019

© lezzetler.com tarif no:20525 • adı:PEYNİRLİ PATLICAN • gönderen:kuşkonmaz • indirme tarihi:28.03.2024 - 16:58