



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNIRLİ PATLICAN

Malzemeler:

3 adet kemer patlıcan

3 adet yumurta

250 gr. sert peynir (mihaliç)

yarım demet maydanoz

karabiber.

Patlıcanlar, alacalı kesilerek dilimlenir, tuzlu suda acılarının çıkması için bekletilir. Diğer yandan peynir rendelenir. İçine ince kıyılmış maydanoz, yumurta ve karabiber koyularak karıştırılıp bir harç elde edilir. Kızartma yağı kızdırılır. Patlıcanlar tuzlu sudan sıkılarak çıkartılır. Hazırlanan harçtan üzerine kaşıkla koyularak yağda önce patlıcan kısmı daha sonra çevrilerek peynirli kısmı kızartılır.
