



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ PATLICAN

150 gr. beyaz peynir
3 çekirdeksiz patlıcan
2 yumurta
1 soğan
1 fincan yoğurt
1 fincan un
2 fincan zeytinyağı
Tuz
Karabiber

Bir kâseye yumurtaları kırınız. İçerisine yoğurdu, ezilmiş peyniri unu, yağı, rendelenmiş soğanı, tuzu karabiberi koyup hepsini iyice karıştırınız. Patlıcanları alacalı soyup, bir parmak genişlikte dilimlere kesip fırın tepsisine tabanı kapanacak şekilde diziniz. Üzerine hazırladığınız sosu koyunuz. Patlıcan kaldıysa tekrar patlıcan ve sos koyunuz. Tepsiyi orta hararetli fırına koyup açık pembe renkte pişiriniz. Fırını kapatıp 10 dakika daha tutup çıkarınız. Sıcak olarak servis yapınız.