



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNIRLI PATLICAN

3 Adet patlıcan
1 Kutu labne peyniri
1 Kutu ton balığı
2 Adet yeşil soğan
Tuz,
Karabiber
Kızartmak için sıvıyağ

Patlıcanları alaca soyup uzunlamasına ortadan ikiye kesin. Kızdırılmış sıvıyağda kızartıp servis tabagina alın. Soğanları ve kırmızı biberleri ince kiyin. Bir kasede labne peyniri ve ton balığını karıştırıp, soğan ve kırmızı biberleri ekleyin. Tuz ve karabiber ilave edin. Patlıcanların ortalarını doldurun. Biraz dinlendirip servis yapın.