



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ PATLICAN

Elif Korkmazel

- 2 adet patlıcan
- 2 orba kaşığı sıvıyağ
- 1 su bardađı domates suyu
- 1/2 demet kıyılmış maydanoz
- 2 orba kaşığı soğan
- Tuz
- 1 orba kaşığı rendelenmiş kaşar peyniri
- 8 dilim kaşar peyniri
- Karabiber
- 2 diş dövülmüş sarımsak

Patlıcanı dilimleyip önce tuzlu suda haşlayın. Hemen ardından bir çorba kaşığı sıvı yağda kızartın. Bařka bir tavada sırasıyla domates suyunu, soğanı, maydanozu, sarımsağı ve rendelenmiş kaşar peynirini birkaç dakika soteleyin. Karabiber ve tuzu ilave edin. Sosun bir miktarını fırın kabına koyun. Üzerine patlıcanları yerleştirin. Onun üzerine kaşar dilimlerini dizin. Tekrar sos gezdirin. Aynı işlemi tekrarlayıp, sosun geri kalanını da döktüküp fırında 20-30 dakika pişirin.