



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ PATLICAN

4 adet patlıcan
250 gr beyaz peynir
Yarım demet maydanoz
3 adet yumurta
Yeteri miktarda sıvı yağ (kızartmak için)

Patlıcanları alacalı soyun. Yuvarlak ve kalın dilimler halinde kesin. Herbir dilimi birbirinden kopmayacak şekilde ortasından keserek cep şeklinde açın ve tuzlu suda acısının çıkması için 5-10 dakika bekletin. Suyunu süzün ve kurulayın. Beyaz peyniri çatalla ezip, ince kıyılmış maydanoz ve 1 adet yumurta ile karıştırın. Hazırladığınız karışımı dilimlediğiniz patlıcanların arasına sürüp kapatın. Ayrı bir kasede kalan yumurtaları çırpın. Patlıcan dilimlerini yumurtaya bulayıp kızgın yağda kızartın ve sıcak olarak servis yapın.