



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

PEYNİRLİ PATLICAN

- 1 adet patlıcan (orta boy)
- 4 dilim kaşar peynir
- 1 adet yumurta
- 1/4 fincan süt
- 1 fincan galeta unu
- 1 çay kaşığı tuz
- 1/2 çay kaşığı karabiber

Patlıcanı soymadan, uzunlamasına 8 dilime ayırın. Dilimler aşağı yukarı birer santim kalınlığında olmalı. İki dilim patlıcanın arasına bir dilim peynir koyun (peynir az çok patlıcanın boyunda olmalı). Süt ve yumurtayı bir kâbın içinde iyice karıştırın. İçine tuz, biber, soğan suyu ekleyin. Peynirli patlıcanları önce yumurtalı karışıma, sonra galeta ununa daldırın. Kızdırılmış sıvı yağda patlıcanların önce bir tarafını, sonra öteki tarafını kızartın.