



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ PATLICAN

3 adet orta boy patlıcan
300 gram orta yağlı beyaz peynir
Yarım demet maydanoz
1 adet yumurta
Un
Kızartma için zeytinyağı

3 adet patlıcan soyulup halka halka dilimlenerek tuzlu suda 30-35 dakika kadar bekletilir. Tuzlu sudan çıkartılan patlıcanlar iyice yıkandıktan sonra kâğıt havlu ile kurulanır. Bir tepsiye beyazpeynir rendelenir, içine ince kıyılmış maydanoz ve 1 yumurta karıştırılır. Bir dilim patlıcan alınarak, üzerine hazırlanmış olduğumuz peynirli harçtan sürülür. İkinci dilim patlıcan üzerine kapatılır. Hazırlanan patlıcanların her iki tarafı da unlanır. Bu işlem bütün patlıcanlara peynirli harç bitene kadar uygulanır. Kızgın yağda kızartılıp fazla yağı çekmesi için kâğıt havlu üzerine alınır.