



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ PATLICAN PİZZA

<https://www.muratbey.com.tr>

1 paket Muratbey Van Otlı Peynir
4 adet bostan patlıcan
Zeytinyağı
Süslemek için:
Taze nane

Patlıcanları halka şeklinde doğrayın. Tuzlu suda 10 dakika bekletin. Sonra bir kağıt havluya alarak kurulayın. Tavaya zeytinyağı alıp kızdırın. Patlıcanları önlü arkalı kızartın. Fırın tepsisine dizin. Üzerine Muratbey Van Otlı Peyniri ezip paylaşın. 175 derecedeki fırında peynir eriyene kadar tutun. Fırından çıkartıp servis tabağına alın. Taze nane ile süsleyin.

