



PEYNİRLİ PATLICAN SARMA

2 adet patlıcan
250 gr İçim Krem Peynir
2 çorba kaşığı doğranmış maydanoz
1 çay kaşığı pul biber
2 diş sarımsak, ezilmiş
1 çorba kaşığı zeytinyağı

Patlıcanları tuzlu suda 1-2 dakika bekletin. Kabuklarını soyun ve uzunlamasına ince dilimler halinde kesin. Yağlı kağıt serdiğiniz bir fırın tepsisine patlıcanları dizin. Üzerine zeytinyağı gezdirin. 8-10 dakika kadar 180°C'de fırınlayın.

Bir kaptaki İçim Krem Peynir'in içerisine maydanoz, pul biber ve sarımsakları koyun ve iyice çırpın. Fırından çıkan patlıcanların içine bu karışımdan paylaştırarak sıkıca sarın.

