



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PİDELİ VE PEYNİRLİ PATLICAN EZME

2 adet orta boy bostan patlıcan  
Yarım su bardağı iri dövülmüş badem  
100 gram Trakya süt peyniri  
1 diş dövülmüş sarımsak  
Yarım limonun suyu, tuz, karabiber  
1 çay kaşığı kimyon  
2 dal nane  
Pide İçin:  
6 adet bazlama  
3 yemek kaşığı kavrulmuş susam  
3-4 dal taze kekik  
3 yemek kaşığı haşhaş  
1 çay bardağı sızma zeytinyağı

Bazlamaları enine ikiye bölün ve içlerini çıkarın. Susam, kekik ve haşhaşı havanda ezin. Üzerine zeytinyağı ekleyin ve ekmeklerin kesik yüzeylerine bu karışımı sürün. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında kızartın.

Soğuyunca parçalara bölün ve kenara alın.

Patlıcanları ocakta veya fırında közleyip kabuklarını soyun. İçlerini çıkarıp badem, ezilmiş peynir, sarımsak, limon suyu, kimyon, tuz ve karabiber ekleyip sos kıvamına gelene kadar ezin.

Nanenin yarısını sosa ekleyip servis tabağına alın. Üzerine zeytinyağı ve kalan nane yapraklarını ilave edip gevrek bazlama parçalarıyla birlikte servis yapın.

