



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

SALAMLI PATLICAN

Yarım kilo patlıcan
1 ay bardağı zeytinyağı
1 demet taze soğan (iri doğranmış)
Yarım kilo pazı
2 orba kaşığı krema
2 adet etli kırmızı biber (kızlenmiş)
Yarım paket salam (iri doğranmış)
50 gram cheddar peyniri (rendelenmiş)
Tuz
Karabiber
Kırmızı biber

Patlıcanları alacalı soyun. Halka şeklinde dilimleyin. Tuz serpip biraz bekletin. Bol suyla yıkayıp kurulayın. Zeytinyağının 1/3'üne kırmızı biber katıp çırpın. Patlıcanların her iki yüzüne sürün. Patlıcanları yağsız tavada sararana kadar pişirin. Soğanları katın. 2-3 dakika soteleyin. Pazıları katın. 4-5 dakika daha soteleyin. Krema, tuz, karabiberi katın. Patlıcanları fırın kabına yerleştirin. Pazı, etli kırmızı biberi.