



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICANDA SANDAL SEFASI

- 4 adet patlıcan
- 100 gr lor peyniri
- 2 adet yumurta
- 2 dilim ekmek içi
- 200 gr kaşar peyniri
- 2 yemek kaşığı margarin
- 1 tutam dereotu
- 1 tutam maydanoz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 yemek kaşığı tuz

Patlıcanları soymadan boyuna ortadan ikiye kesin. Biraz tuzlu suda beklettikten sonra tuz eklediğiniz kaynar suda 10 dakika pişirin. Sudan çıkararak soğumaya bırakın. Daha sonra kaşıkla içini alın. Sonra çıkan içi incecik kıyın. Bir kasede ince kıydığınız patlıcan içlerini, lor peyniri, yumurta, ekmek içi, sana yağı, maydanoz ve dereotunu iyice karıştırın. Arzu ettiğiniz miktarda tuz ve baharatları ekleyin. Daha sonra patlıcanların içini eşit miktarda bu malzemeye doldurarak, yağladığınız fırın kabına yerleştirin. Üzerine rendelediğiniz taze kaşar peynirini serpin ve fırında üzeri kızarana kadar pişirin.