



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEVDA SANDALI

- 4 adet patlıcan
- 1 kutu krem peynir
- ½ demet maydanoz
- 1 adet yumurta
- 2 kahve fincanı galeta tozu
- 150 gr salam
- 3 yemek kasığı krema
- 1 yemek kasığı tuzot
- 4 yemek kasığı rende kasar peynir
- 1 çay kasığı karabiber

Patlıcanları alaca soyup sivi yağda kızartın. Çukur bir kaptaki kiyilmiş maydanoz, krem peynir, kiyilmiş salam, tuzot ve galeta tozunu iyice karıştırın. Yumurta ve karabiberi ekleyin. Kremayı ilave edin. Patlıcanları fırın kabına yerleştirip ortalarını çatalla yarin. Harcı ortalarına doldurun. Üzerlerine kasar peyniri serpip 180 derece fırında peynirler kızarıncaya kadar pisirin.