



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## TARATORLU PATLICAN

- 6 adet tumbul patlıcan
- 1 ay bardağı sıvı ayıek yağı
- 1 paket krem peynir (labne)
- 1 tatlı kaşığı Knorr Sebzeli eşni
- 1 tatlı kaşığı Knorr Sarımsaklı eşni
- 1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
- 1 su bardağı eski kaşar peynir (rendelenmiş)
- 1 su bardağı ceviz (dövülmüş)
- 2 adet limonun suyu
- bir miktar tuz
- bir miktar nar ekşisi

Patlıcanları yıkadıktan sonra atal yardımıyla delikler açarak 200 derece ısıtılmış fırında 30 - 35 dakika kadar pişirin. Pişirme işlemi bittikten sonra içlerini kaşık yardımıyla sıcak sıcak bir cam kaseye veya uygun bulduğunuz kap içersine alarak knorr eşnileri ilave ediniz arkasından sırayla önce labne konularak atal yardımıyla kaşar rendesi de ilave edilerek kıvam alana kadar eziniz üzerine yavaş yavaş ayıek yapını ilave ediniz. Ceviz, pul biber, tuz, limon suyunu da ilave ettikten sonra servis tabağına alınız. Son olarak üzerine arzuya göre nar ekşisi gezdiriniz.