



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAZE KEÇİ PEYNİRLİ PATLICANLI HAVYAR

1 kg patlıcan
20 g sarımsak
20 g kekik
20 g biberiye
50 g zeytinyağı
50 g çam fıstığı
20 g fesleğen
100 g taze keçi peyniri
Tuz
Karabiber

Patlıcanları yıkayın, saplarını çıkarın ve boyuna ikiye bölün. Patlıcan etini kare şeklinde oyun, kabuğunu kesmeyin.

Sarımsak, kekik ve biberiyeyi ince doğrayın ve zeytinyağıyla karıştırın.

Patlıcanları tepsiye koyun, tuz ve karabiber ekleyin ve sarımsak baharat karışımını, çekmesi için patlıcanların üstüne koyun. Tepsiyi ısıtılmamış fırına koyun. Fırınlayın.

Çam fıstıklarını bir tavada yağsız kavurun. Keçi peynirini parçalayın ve buzdolabına koyun. Fesleğeni doğrayın.

Pişirme sonrasında bir kaşıkla patlıcanın etini kabuğundan ayırın. Kabuğu çöpe atın.

Patlıcan etini kaba şekilde doğrayın. Keçi peyniri, çam fıstıkları ve fesleğeni ekleyin.

Not: Sezona göre soğuk veya sıcak servis edin. Bruschetta üzerinde aperatif olarak ideal.

