



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TAZE SOĞANLI PATLICAN

6 adet patlıcan  
1 demet taze soğan  
2 adet domates  
2 çorba kaşığı dolmalık fıstık  
2 dilim bayat ekmek içi  
1/2 çay bardağı zeytinyağı  
1/2 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri  
Tuz, karabiber

Patlıcanları kabuklarıyla birlikte halka doğrayın. Dolmalık fıstığı kavurun. Taze soğanı ince kıyın. Domatesleri küp küp doğrayın. Ekmekleri rondodan geçirip kaşar peyniriyle karıştırın. Taze soğan ve domatesi zeytinyağında soteleyin. Fırın kabına harç ve ekmekli karışımı üst üste dizin. Fıstığı serpin, kalan zeytinyağını üzerine gezdirin. Fırında patlıcan yumuşayana dek pişirin.

