



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TULUM PEYNİRLİ PATLICAN

3 Adet bostan patlıcan
1 Su bardağı ufalanmış tulum peyniri
1/2 (Yarım) su bardağı kuru domates
1/2 (Yarım) demet kıyılmış fesleğen
Yeteri kadar zeytinyağı
Yeteri kadar tuz

Bostan patlıcanları uzunlamasına ikiye bölün.
Fırın tepsisine patlıcanları dizin. Üzerlerine tuz, karabiber serpin. Zeytinyağı gezdirin.
Önceden ısıtılmış 250 derece fırında tepsinizi en üst rafa yerleştirerek fansız ayarında 25 dakika pişirin.
Patlıcanların ortasını açın ve içlerini bir kaseye alın.
Patlıcanların içini aldığınız kaseye tulum peyniri, kuru domates, fesleğen ekleyip, güzelce karıştırın.
Hazırladığınız harcı patlıcanlara eşit miktarda paylaşın.
Fırınınızın 190 derece fansız ayarında üzerleri kızarana kadar pişirin.
En son zeytinyağı ve kıyılmış fesleğenle servis edin.

