



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YELPAZE PATLICAN

8 küçük boy patlıcan
150 gram kaşar peyniri
100 gram kıyma
2 çorba kaşığı galeta unu
4 diş sarımsak
Tuz
Karabiber

Patlıcanları yıkayıp uzun ve ince bir şekilde kesin. Kıymayı, galeta ununu ve baharatları bir kabin içinde harmanlayıp patlıcanların kesilmiş yerlerine doldurun. Fırın tepsisine yerleştirip 200 derecedeki fırında 15 dakika pişirin. Fırından alıp kaşar peynirini aralarına yerleştirip tekrar fırına koyun, kaşar peyniri eriyinceye kadar pişirin.



Fotoğraf "Domates Perisi" tarafından gönderildi. 01.12.2021