



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YEŞİL SOĞANLI FIRIN PATLICAN

Malzemeler:

3 adet patlıcan

3 adet taze soğan

50 gram rendelenmiş kaşar peyniri

1 çorba kaşığı zeytinyağı

Yarım su bardağı ufalanmış bayat ekmek içi veya galeta unu

Yeteri kadar tuz karabiber

Hazırlanışı:

Patlıcanları yıkadıktan sonra alacalı soyun. Bir kabın içerisine su ve tuzu koyup, patlıcanların acı suyunun çıkmasını sağlayın. Yeşil taze soğanları ince doğrayın, zeytinyağında soğanları soteleyin. Fırın kabını yağlayıp, patlıcanları enlemesine doğrayın. Patlıcanları üst üste gelecek şekilde dizin, aralarına kavurduğunuz soğanları, galeta ununu, tuz, karabiber ve rendelenmiş kaşar peynirini ilave edin. Zeytinyağını üzerinde gezdirerek fırına verin. 170 derecede 20 dakika pişirin.