



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## YOĞURTLU PASTIRMALI PATLICAN

3 YEMEK KAŞIĞI MARGARİN  
1 KG PATLICAN  
1 KG SÜZME YOĞURT  
3 DİŞ SARIMSAK  
1 ÇAY BARDAĞI CEVİZ  
1 ÇAY KAŞIĞI KIRMIZI PUL BİBER  
250 GR HİNDİ PASTIRMA  
TUZ

Patlıcanı közleyip soyun. İçine dövülmüş sarımsak, tuz ve kıyılmış cevizi katın. Süzme yoğurtla karıştırın. Margarinin bir kısmını tavada eritip pastirmaları çevirerek kızartın. Patlıcanların üzerine yerleştirin. Tavada kalan yağ kızırmızı pul biberle karıştırıp kızartın, üzerine gezdirin.