



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUFKA TABAĞINDA PATLICAN

<https://yemek.name>

1 adet yufka
2 adet patlıcan
50 gram kaşar peynir
Tuz

Yufka ortadan ikiye katlanıp zikzaklı hamur bıçağı ile 5 cm çapında daireler kesilir.

Hazırlanan daireler minik topkek kalıplarının içine yerleştirilir.

Önceden 170 dereceye ısıtılan fırında 20 dakika kadar pişirilir.

Patlıcanlar 200 dereceye ısıtılan fırında közlenir.

Közlenen patlıcanların kabukları soyulup, bir bıçak yardımı ile püre haline getirilir.

Sıcak patlıcan püresine kaşar peyniri karıştırılıp, yufka şeklindeki kaselere doldurulup servis yapılır.

Not: Servis edilmeden hemen önce patlıcan püresi ile doldurulması daha iyi sonuç verecektir. Aksi takdirde pürenin suyunu çeken yufka kaseleri yumuşayacaktır.

