

Beyaz Peynirli Patlican

Malzemeler

4 patlican

400 gr beyaz peynir

1~2 dal kiyilmis maydanoz

4 yemek kasigi sizma zeytinyagi

Tuz

Karabiber

Pul biber

Yapilisi

Patlicanlari sicak firinda 20 dakika kozleyin.(Dilerseniz siviyaagda kizartadabilirsiniz.)

Kopmayacak sekilde uzunlamasına kesin. Ic kisimlarini bir kaseye alarak catalla ezin.

Beyaz peynir, kiyilmis maydanoz ve baharatlari zeytinyagiyla karistirarak ezilmis

patlicana ekleyin.(Kizarttiysaniz zeytinyagi eklemeyin.) Hazirladiginiz harci

patlicanlarin icine ilave ederek onceden isitilmis 180 derece firinda 5 dk. pisirin.

Domatesle susleyerek sicak servis yapin.