

Aydinlorlu Patlican Bohçası

Toplam 54 dk

Hazırlama 24 dk · Pişirme 30 dk

4 kişilik

Orta

~275 kcal

Açılış 5/10

Aydinlorlu patlican bohçası kız patlican dilimlerini lor, maydanoz ve domates sosuyla hafif bir Ege fırında pişirir.

Malzemeler

- 4 adet Patlican
- 250 gr Lor peyniri
- 0.3 demet Maydanoz
- 1.5 su bardağı Domates püresi
- 3 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılış

- Patlicanları uzun dilimleyip 200°C fırında 18 dakika yumuşatın.
- Lor peyniri ve 1/2 maydanozu karıştırın.
- Patlican dilimlerine lor koyup bohça gibi kapatın.
- Domates püresini fırına yayıp bohçaları yerleştirin.
- 190°C fırında 18-20 dakika sosla bütünleşene kadar pişirin.

PÜF NOKTASI

Patlicanları fazla inceltmemek bohçaları 1/2 cm kalınlığında kesin.

SERVIS ÖNERİSİ

Domates sosuyla 11 servis edin.

Alerjenler

Süt