

Antalya Fırınlı Patlıcan

Toplam 44 dk

Hazırlama 16 dk · Pişirme 28 dk

4 kişilik

Kolay

~168 kcal

Açılış 5/10

Antalya fırınlı patlıcan, köz tadılan patlıcanlarla doldurarak hafif, kremamsı ve Akdeniz kokulu bir yaz yemeği yapar.

Malzemeler

- 4 adet Patlıcan
- 200 gr Lor peyniri
- 2 adet Domates
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.5 çay kaşığı Kekik
- 0.5 çay kaşığı Tuz

Yapılışı

- Patlıcanların her iki yüzeyine çapraz çizikler atın.
- Patlıcanları 190°C fırında 12 dakika ön pişirin, içi doldururken sert kalmasını.
- Lor, domates, kekik ve tuzu kasede ezmeden karıştırın.
- Lor harcını patlıcanların içine yayarak yüzeyi düzeltin.
- Patlıcanları 190°C fırında 16 dakika pişirin, lor kuruyup çatlamasını.
- Tepsiyi 5 dakika bekletip patlıcanları servis tabağına alın.
- Lor harcının üstüne taze kekik serpip patlıcanları bölmeden servis edin.

PÜF NOKTASI

Lor harcını bulaşmaması için patlıcanların içine daha iyi durur.

SERVIS ÖNERİSİ

Sıcak servis edin, yanında domates salatası ve kızarmış ekmek sunun.

Alerjenler

Süt