

# Aydın Lorlu Patlıcan Bohçası

Toplam 54 dk

Hazırlama 24 dk · Pişirme 30 dk

4 kişilik

Orta

~275 kcal

Aydın lorlu patlıcan bohçası kız patlıcan dilimlerini lor, maydanoz ve domates sosuyla hafif bir Ege fırında pişirir.

## Malzemeler

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

## Yapılışı

- Patlıcanları uzun dilimleyip 200°C fırında 15 dakika yumuşatın.
- Lor peyniri ve 1/2 maydanozu karıştırın.
- Patlıcan dilimlerine lor koyup bohça gibi kapatın.
- Domates püresini fırına yayıp bohçaları yerleştirin.
- 190°C fırında 15-20 dakika sosla bütünleşene kadar pişirin.

### PÜF NOKTASI

Patlıcanları fazla inceltmemek bohçaları 1/2 kalınlıkta kesin.

### SERVİS ÖNERİSİ

Domates sosuyla 11 servis edin.

## Alerjenler

Süt