

Antalya Fırınlı Lorlu 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

Yapılış

- Patlıcanları ortadan yarıp çizikler atın.
- Lor, domates, kekik ve tuzu karıştırın.
- Patlıcanları doldurup 190°C fırında 28 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Lor harcını bırakmamak patlıcan içinde daha iyi durur.

SERVIS ÖNERİSİ

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

Alerjenler

Süt