

## Kahvaltılık Kız Patlıcan



Malzemeler (4-6 kişilik)

- 2 yemek kaşığı (70 gr) **Teremyağ Gurme Kaymaklı**
- 4 adet kızlenmiş patlıcan
- 1 adet ince doğranmış soğan
- 2 adet ince doğranmış yeşil biber
- 1 adet ince doğranmış domates
- 1 su bardağı (100 gr) doğranmış siyah zeytin
- 1 çay bardağı (50 gr) tane mısır
- 200 gr yağlı beyaz peynir
- 1 çay kaşığı karabiber

### Hazırlanışı:

**Teremyağ Gurme Kaymaklı**'mızı eritip soğanlarımızı kavuruyoruz. Daha sonra içine kızlenmiş ve doğranmış patlıcanlarımızı da ekleyip 1-2 dk kavurup altını kapatıyoruz. İçine diğer malzemeleri ekleyip karıştırıp fırın kabımıza alıyoruz. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında peynirlerimiz eriyene kadar yaklaşık 15 dk. pişirip servis yapıyoruz.

### Püf Noktası :

Kahvaltılık tarifimiz fırından çıkar çıkmaz üzerine 1 tatlı kaşığı **Teremyağ Gurme Kaymaklı** eklerseniz özellikle kızarmış ekmekle nefis olacaktır