



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAHARATLI PATLICAN

www.vzug.com

400 g yağa yatırılmış, kurutulmuş domates, süzölmüş
2½ çorba kaşığı kavanozdun pesto
3 diş sarımsak, ince küp şeklinde doğranmış
Tuz
Karabiber
800 g patlıcan
1 demet fesleğen, ince doğranmış
1 dl sebze suyu
80 g rendelenmiş parmesan peyniri
100 g feta, ufalanmış

Kurutulmuş domatesleri ince kıyın, pesto ve sarımsakla karıştırın, tuz ve karabiber ekleyin. Patlıcanların çiçeği ve sapını kesin. Patlıcanları boyuna 3x5 mm dilimler halinde kesin. Patlıcan dilimlerini yağlanmış cam kaba yelpaze şeklinde yerleştirin. Domates pesto karışımını, fesleğeni ve sebze suyunu üstüne dağıtın. Üstüne parmesan ve feta serpin, mikrodalgaya uygun pişirme folyosuyla üstünü örtün. Cam tepsiyi soğuk pişirme bölgesine yerleştirin ve fırınlayın. Ardından pişirme folyosunu çıkarın ve fırınlama işlemini tamamlayın.

Not: Yeterli büyüklükte kalıp kullanın, çok yüksek istiflemeyin. Patlıcan yerine kabak, balkabağı veya pişmiş rezene kullanılabilir. Izgaralara ve kızarmış balıklara uygundur.

