



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATES SOSLU FIRIN PATLICAN

45 gr (3 çorba kaşığı) margarin (eritilmiş)
50 gr galeta unu (1/2 çay fincanı)
1 büyük patlıcan (kabukları soyulup, 1 cm kalınlığında enine dilimlenerek, tuzlu suda bekletilmiş)
1 tatlı kaşığı tuz
60 gr (1/2 su bardağı) kaşar peyniri rendesi
Domatesli Sos:
2 orba kaşığı zeytinyağı
1 küçük soğan ince doğranmış
1 diş sarımsak (dövlmüş)
350 gr domates (kabukları soyulmuş)
1 tatlı kaşığı tuz
1 ay kaşığı karabiber

Önce, fırınınızı yüksek sıcaklığa (230'C) getirip, ısıtınız. Bir tatlı kaşığı yağ ile fırın tepsisini yağlayıp, bir kenara bırakınız.

Domatesli sosu yapmak için, orta boy bir tencerede zeytinyağı, orta ateşte kızdırınız. Yağ kızınca soğan ve sarımsağı ekleyip, arasıra karıştırarak 5-7 dakika, soğanlar pembeleşinceye kadar pişiriniz. Domates, tuz ve karabiberi ekleyip, iyice karıştırarak, ateşin altını kısınız. Sosu arasıra karıştırarak 25-30 dakika, iyice kalınlaşınca kadar pişiriniz.

Bu arada, kalan eritilmiş yağı, yayvan bir kaba, galeta ununu da bir yağlı kağıdın üstüne dökünüz. Patlıcan dilimlerini önce yağa, sonra galeta ununa her taraflarını bulayarak batırınız. Patlıcan dilimlerini tuzlu sudan çıkarıp, kağıt peçeteyle kuruladıktan sonra tepsiye dizip, üstlerine tuzu serpiniz.

Tepsiyi ısıtılmış fırına sürüp, patlıcan dilimlerini 20 dakika, yumuşayıp, renkleri hafif kızarıncaya kadar pişiriniz.

Tepsiyi fırından alıp, her patlıcan diliminin üstüne önce kaşıkla domatesli sostan koyup, sonra kaşar peyniri rendesini patlıcanların üstüne serpiniz.

Tepsiyi yeniden fırına sürüp, 10 dakika daha kaşar peynir pembeleşinceye kadar pişiriniz.

Tepsiyi fırından alıp, domates soslu patlıcan yemeğini tepsisinde servis ediniz.