



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## DOMATESLİ PATLICANLI KALIPLAR

12 ince tost ekmeği dilimi  
3 orba kaşığı zeytinyağı  
250 g patlıcan (kabukları soyulup, iri küpler halinde doğranmış)  
1 diş sarımsak (ince kıyılmış)  
125 g domates (kabukları soyulup, çekirdekleri çıkarılarak iri parçalar halinde doğranmış)  
1/2 limonun suyu  
1/2 tatlı kaşığı tuz  
bir tutam taze çekilmiş karabiber  
125 g tavuk kuşbaşı eti  
limon dilimleri (süsleme için)

Patlıcan küplerini bir tencereye koyup, üstüne bir çorba kaşığı tuz serpin. Elinizle harmanlayarak karıştırın. En az 15-20 dakika bir kenarda, patlıcanlar acısuyunu bırakıncaya kadar dinlendirin. Sonra bol soğuksudan geçirip iyice süzdürün. Temiz bir bezle kurulayıp, bütün suyunu alın.

nce fırınınızı 200 C'a ısıtın. 7,5 cm çapında yuvarlak ve düz bisküvi kalıbıyla her ekmeğ diliminden yuvarlak parçalar kesin. Ekmeklerin her iki yüzlerini 2 çorba kaşığı zeytinyağıyla yağlayıp, 12 tartlet kalıbına elinizle bastırarak yerleştirin.

Tartlet kalıplarını bir tepsiye dizip, tepsiyi fırına sürerek, ekmekler altın sarısı bir renk alıncaya ve kalıplara iyice yapışıncaya kadar (10 dakika) kızartın.

Bu arada harcı hazırlamak için, kalan 1 çorba kaşığı zeytinyağını bir tavaya koyup, orta ateşte ısıtın. Isınınca patlıcanları ve sarımsağı koyup, patlıcanları iyice kızarıncaya kadar sote edin. Domatesleri, limon suyunu, tuzu ve karabiberi katıp, ateşi açarak, karışımı limon suyu buharlaşana kadar harlı ateşte pişirin. Tavayı ateşten alıp, bir kenara bırakın.

Tepsiyi fırından alıp, kızarmış ekmeğ kalıplarını bir tepsiye yerleştirilmiş tel ızgara üstüne çıkarın, ilerini tavadaki harçla doldurun. Tavuk kuşbaşı etlerini her birine eşit olarak paylaştırın. Üstlerini alüminyum kğıtla ya da yağlı kğıtla rtn. Tepsiyi yeniden fırına sürerek, 5 dakika pişirin. Tepsiyi fırından alıp, ekmeğ kalıplarını geniş bir tabağa dizin ve limon dilimleriyle süsleyerek servis yapın.