



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATESLİ VE PEYNİRLİ PATLICAN GRATEN

4 küçük patlıcan, uzunlamasına ortadan ikiye kesilmiş
4 yemek kaşığı zeytinyağı
120 gr doğranmış domates konservesi
1 diş dövülmüş sarımsak
1/2 çay kaşığı kekik
250 gr mozzarella, doğranmış
150 gr kokteyl domates, ikiye kesilmiş
Tuz, taze çekilmiş karabiber

Fırını 220 dereceye ayarlayarak ısıtın. Fırın tepsisini yağlayın. Patlıcanları tuz, çekilmiş taze çekilmiş karabiber ile çeşnilendirin ve sıcak tavada 2 yemek kaşığı zeytinyağı ile 3-4 dakika kızartın. Domates, sarımsak ve kekiği karıştırıp, tuz ve karabiber ile çeşnilendirin. Hazırladığınız fırın tepsisine kesik yüzleri yukarı gelecek şekilde patlıcanları yerleştirin. Üzerlerine domates sosunu dökün. En üste mozzarella ve kokteyl domatesleri yerleştirin. Tuz ve karabiberle tatlandırıp kalan yağı üzerlerine serpin. 15 dakika fırınlayıp, fesleğenle süsleyerek servis edin.

