



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA BAHARATLI KAŞARLI PATLICAN DİLİMLERİ

2 adet tımbul patlıcan
3 yemek kaşığı margarin
Yarım su bardağı domates sosu
1 tatlı kaşığı kuru fesleğen
2 diş kıyılmış sarımsak
1 tatlı kaşığı kuru kekik
Tuz
Karabiber
Biraz kıyılmış (kekik, maydanoz karışımı)
Yarım su bardağı lor
1 su bardağı rendelenmiş kaşar

Patlıcanları uzunlamasına dilimler halinde kesin, tuzlu suda 10-15 dk bekletip, süzüp kurulayın.

Fırını 200 derecede ısıtın.

Patlıcanları fırın tepsisine dizin, üzerine tuz ve karabiber ekleyin.

3 yemek kaşığı margarini eritip patlıcanların üzerine gezdirip fırına verin.

20 dk yumuşayana kadar pişsin.

Bu arada, fesleğen, sarımsak ve kekik ile domates sosunu tavaya alıp pişirin.

Patlıcanların üzerine bu sotan biraz koyun.

Üzerini lorla kaplayın.

Kaşar peynirini de birazcık kıyılmış maydanoz, kekikle karıştırıp en üste yayıp, tekrar fırına verin.

5-6 dk daha peynir eriyene kadar kalsın.

Servis tabağına alıp makarnanın ve domates sosunun yanında servis edebilirsiniz.

