



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA PARMESANLI PATLICAN

3 adet dilimlenmiş patlıcan
2 adet yumurta
4 su bardağı ekmek kırıntısı
6 bardak salsa sosu
150 gram mozzarella peyniri
1/2 su bardağı parmesan peyniri
1/2 tatlı kaşığı kuru fesleğen
50 gram margarin

Fırınınızı önceden 175 dereceye ayarlayıp, ısıtın. Patlıcan dilimlerinizi önce yumurtaya daha sonra da ekmek kırıntılarına batırın. Aynı işlemi bütün patlıcanlar için yapın. Fırın tepsisine tek kat olacak şekilde yerleştirin. 5 dakika boyunca fırında pişirin. Başka bir fırın tepsisinin tabanına salsa sosunuzu koyun. Üzerine patlıcan dilimlerinizi bir katman yapın. Daha sonra patlıcanlarınızın üzerine rendelenmiş mozzarella ve parmesan peynirinizi serpin. Peynirler bitene kadar aynı işlemi tekrarlayın. En üst katmanda peynirleri koymadan önce margarin küp küp keserek yerleştirip sonra peynirleri serpin. Üzerine fesleğenleri serpin. 35 dakika önceden ısıttığınız fırında, üzeri kızarana kadar pişirin.

