FIRINDA PATLICAN

3 adet patlıcan
3 adet domates
2 adet sivri biber
3 diş sarımsak
1 çorba kaşığı zeytinyağı
1 çay kaşığı tuz

Patlıcanlar yollu soyulur, daire şeklinde doğranır, tuzlu suda yarım saat bekletilir. Az yağlanmış fırın kabına patlıcanlar dizilir. Üzerine yuvarlak doğranmış domatesler, tohumları alınmış biberler ve ezilmiş sarımsak konur. Üzerine kalan patlıcan, domates, biber ve sarımsak konur. Tuz serpilir, zeytinyağı serpilir. 180 derece fırında yumuşayana kadar pişirilir. Ilık olarak tüketilir.

© lezzetler.com tarif no:59734 • adı:Fırında Patlıcan • gönderen:bakır güğüm • indirme tarihi:28.03.2024 - 19:40