



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA PATLICAN VE DOMATES

6 kişilik

2 adet büyük patlıcan

Çeyrek su bardağı zeytinyağı

2 adet kıyılmış büyük domates

1 tatlı kaşığı kimyon

800 gram küp kesilmiş domates konservesi veya 4 adet büyük domates

2 diş sarımsak

2 adet küçük kırmızı acı biber

Yarım su bardağı kuşüzümü

Çeyrek su bardağı kıyılmış taze kişniş (veya dilediğiniz başka bir ot)

Ön hazırlık olarak, fırını 210 dereceye ayarlayın. Patlıcanı 2 cm kalınlığında halkalar halinde doğrayın. Fırın tepsinine yerleştirin ve üzerine bolca tuz serpin. 20 dakika kadar bu şekilde bekleyin. 2 çorba kaşığı zeytinyağını bir tavada kızdırın. Yemeklik doğradığınız soğanları ilave edin. Orta hararettteki ateşte 5 dakika veya yumuşayana kadar pembeleştirin. Kimyonu ilave edin. 1 dakika karıştırın. Tencereye domatesleri ilave edin. Domates konservesini veya küp kesilmiş konserve domatesleri ilave edin. 10 dakika pişirin. Doğranmış sarımsak, biber ve kuşüzümlerini ekleyin. Tüm bu malzemeyi 5 dakika kadar pişirin. Ocaktan alın. Patlıcanı yıkayın. Mutfak havlusuyla fazla suyunu süzün. Kalan yağı kızdırın. Patlıcan dilimlerini 3-4 dakika kızartın. Mutfak havlusuyla fazla yağlarını alın. Patlıcan dilimlerini ve domatesleri küçük bir fırın kabına alta patlıcanlar gelecek şekilde kat kat dizin. Her katın arasına kişniş yaprakları serpin. Patlıcan dizerek bitirin. Makarnayla servis yapın.

Not: Domates karışımını derseniz birkaç gün önceden hazırlayabilirsiniz. Ancak hepsini fırına atmadan önce karıştırın.

[ML® Fırında Patlıcan için tıklayın](#)