



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## FIRINDA PATLICANLI KUSKUS

250 gr. kuskus  
2 adet kabak  
2 adet patlıcan  
4 adet domates  
1.5 ay bardağı zeytinyağı  
Yeterince tuz, biber, yağlı kaşar rendesi

### YAPILIŐI:

Patlıcanları yıkayıp, sapını keserek alaca soyunuz. Halka halka doğrayıp, 1/2 saat tuzlu suda bekletip, acısını alınız. Kabakları yıkayıp kazıdıktan sonra halka halka doğrayınız. Suya atıp bekletiniz. Fırına girecek bir tabağa kuskusu serip, üzerine bir çay bardağı zeytinyağı döküp karıştırınız. İyice yağı kuskusa buladıktan sonra bir su bardağı sıcak suyu kuskusların üzerine dökünüz. Tabağı sallayarak kuskusların tabağın içine yayılmasını sağlayınız.

Kuskuslar 10 dakika böylece dinlendiriniz. Tuzunu biberini ekiniz. Bir tavaya yarım çay bardağı zeytinyağı döküp, kızdırınız. Patlıcan ve kabak dilimlerini sudan çıkarıp kurulayınız. Kızdırdığınız yağda bu dilimleri kızartınız. Fazla karartmadan kızarmış kabak ve patlıcanları alıp fazla yağlarını emici bir satıh üzerinde süzdürünüz. Bu dilimleri tabağın içindeki kuskusların arasına şekilli bir biçimde yerleştiriniz. Domatesleri dilimleyip aralarına yerleştiriniz. Hepsinin üzerine yağlı kaşar rendesini muntazam bir şekilde yayıp, önceden kızdırılmış, 7 termostat ayarındaki fırında on dakika pişiriniz. Peynir eriyip altın sarısı renk alınca fırından çıkarıp, hemen sıcak sıcak ikram ediniz.