



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA PEYNİRLİ PATLICAN

Malzemeler (4 kişilik):

3 adet bostan patlıcan

3 adet domates

2 yemek kaşığı sıvı yağ

1 diş sarımsak

1 çay kaşığı kekik

1 litre kaynar su

Yarım limonun suyu

Yarım kase rendelenmiş sütaş kaşar peyniri

Yapılışı

Patlıcanların kabuklarını soyup küp küp doğruyoruz. Acısını alması için 15 dakika soğuk tuzlu suda bekletiyoruz.

Tencereye kaynar su, sıvıyağ ve limon suyunu alıp içine patlıcanları ekliyoruz ve haşlanmaya bırakıyoruz.

Mutfak robotundan kabukları soyulmuş domates ve sarımsağı geçirip püre haline getiriyoruz. Tavaya hiç yağ koymadan domates püresini koyulaşana kadar karıştırarak pişiriyoruz. Ocaktan almadan iki dakika önce kekik ve tuzunu ekliyoruz. Haşlanan patlıcanları makarna süzgecinde iyice süzuyoruz. Derin bir fırın tepsisine patlıcanları yerleştiriyoruz. Üzerine domates sosunu gezdiriyoruz. Sütaş rendelenmiş kaşar peyniriyle üzerini kaplıyoruz. Fırında kaşar peynir eriyene kadar pişirip sıcakken servis yapıyoruz.

[ML® Fırında Peynirli Semizotu için tıklayın](#)