



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İTALYAN USULÜ PATLICAN

5 Patlıcan
2 Kuru Soğan
3 Diş Sarımsak
5-6 Domates
1 Çay Bardağı Un
3 Yumurta
250 gr Kaşar Peyniri
Tuz
Karabiber
3 Yemek Kaşığı Margarin

Patlıcanları uzunlamasına kalınca dilimleyin ve tuzlayıp bir süzgeçte acı suyunu bırakmasını bekleyin. Daha sonra yıkayıp bir bezle kurulayın.

3 yumurta ile unu cirpin biraz tuz katıp patlıcanları tek tek bu karışıma bulayıp kızgın yağda kızartın. Kağıt havlu serili bir tepside yağın çekmesini sağlayın.

Kızarttığınız patlıcanları pisireceğiniz tepsiyi çok hafif yağladıktan sonra dizin.

Ayrı bir tencerede çok az sıvıyağ ile soğanları ve sarımsağı kavurun ve küçük küçük doğradığınız veya rendelediğiniz domatesleride ekleyip suyunu çekene kadar pisirin. İçine tuz ve karabiberide katın. (Varsa ince kıyılmış maydanoz da ekleyebilirsiniz).

Patlıcanları sırayla tepsiye dizdikten sonra üzerine peyniri dizin. Peynirin üzerine domates sosunu her yerine gelecek şekilde yayın. Tekrar aynı şekilde patlıcan peynir ve domatesi yaydıktan sonra önceden ısıtılmış 180 derece fırında peynir eriyene kadar yaklaşık yarım saat pisirin.

