



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MOZZARELLA PEYNİRLİ FIRINDA PATLICAN

3 adet beyaz patlıcan
500 gr. taze ıspanak
2 diş sarımsak
1 demet yeşil soğan
Bir avuç ayçekirdeği
250 gr. mozzarella peyniri
2 adet domates
Karabiber
1/2 tatlı kaşığı paprika
Zeytinyağı
Tuz
Kekik

Mozzarella Peynirli Fırında Patlıcan Yapılışı

Patlıcanları yıkayıp soyun onları ikiye bölün. Bir kaşık yardımı ile içlerini çıkartın. Patlıcan kayıklarını 200 derece 15 dakika fırında zeytinyağlayıp pişirin.

İnce soğan ve sarımsağı doğrayın ve yumuşayana kadar biraz zeytinyağı ve su ile yakmadan kavrun.

Doğranmış ıspanak ekleyin ve onu da pişirin. Ayçekirdeği tohumu serpin.

Son olarak, diğer malzemelerle birlikte, bir kaç dakika sonra patlıcan iç etini de ekleyin.

Tuz ve baharatlar ile tatlandırın. Fırınlanmış patlıcanlara doldurun. Her bir yarısında mozzarella dilimleri kesin.

Domates dilimlerini de yerleştirin, kekik serpip fırında 10 dakika daha peynirler eriyene dek pişirin.

Sıcak servis yapın.

