PARMESAN PEYNİRLİ PATLICAN

Avrupa Birliği Bakanlığı
Avrupa'yı Masanın Etrafında Buluşturmak

400 gr patlıcan
3 diş dövülmüş sarımsak
500 gr domates
1/2 yemek kaşığı kurutulmuş kekik
Kızartma için yağ
300 gr mozzarella peyniri
2 yemek kaşığı parmesan peyniri
1 avuç fesleğen yaprağı
Kapari
Kırmızı biber
Sosu içi:
Şeker parçası
Tuz
2 yemek kaşığı zeytinyağı

Patlıcanları uzunlamasına doğrayın, tuzla ıslatın, üzerinde bir ağırlıkla bir süzgece koyun, yarım saat kadar süzülmeye bırakın. Bir tencereye sarımsak ve zeytinyağı koyun ve birkaç dakika kızartın. Domatesleri küçük parçalara ayırın ve tencereye ekleyin. Kaynayana kadar ısıtın, domatesleri ezin, karıştırın ve ateşi biraz kısın. Birkaç dakika sonra sarımsağı ayırın. Şeker parçası, tuz, kaparili biber, kekik ekleyin ve 30 dakika kısık ateşte püre olana kadar pişirin. Fırını 180 dereceye ısıtın. Patlıcanları durulayın ve kağıt havlu ile suyunu alın. Kızartma tavasına yeterince yağ koyun ve ısıtın. Patlıcan dilimlerini iki yanı da kahverengileşinceye kadar parti halinde kızartın. Daha sonra bu patlıcan dilimlerini yağını çekmesi için kağıt havluya koyun. İnce bir tabaka halinde domates sosunu, mozeralla peyniri parçalarını, fesleğen yapraklarını ve parmesan peynirini sürün. Bunu patlıcanların diğer yüzü için de yapın. Tüm patlıcanlar bitene kadar bu işlemi tekrarlayın. Kabarcık çıkana kadar ve kahverengi hal alana kadar 20-30 dakika pişirin, sonra hafifçe soğutun.

© lezzetler.com tarif no:131858 • adı:Parmesan Peynirli Patlıcan • gönderen:hacercorum • indirme tarihi:23.04.2024 - 13:12