PATLICAN DİZME

3 adet orta boy top patlıcan
3 adet çarliston biber
3 adet orta boy domates
1 orta boy soğan
1 su bardağı kadar kaşar peyniri rendesi
1 tatlı kasıgı tuz
Karabiber
Sıvı yag

Patlıcanları soyun. Uzunlamasına dilimler halinde kesin. (uzun patlıcanlarla yapacaksanız 2 veya üçe bölmeniz daha iyi olur.)
Patlıcanlar acıysa üzerlerine tuz serpip 30 dakika kadar bekletin. Yıkayıp kurulayın.
Tost makinasında patlıcanları 2 dakika kadar kızartın. (Ben yağsız kızarttım. Siz üzerine fırçayla yağ sürebilirsiniz)
Biberleri ve domatesleri orta kalınlıkta doğrayın. Soğanları söğüş doğrayın.Üzerlerine hafifçe tuz ve karabiber serpin.
Orta boy bir fırın tepsisine bir patlıcan, bir dilim domates, bir iki tane biber dilimi,bir kaç parça da soğan şeklinde dizin. Bana göre dizmesi çok keyifli bir iş.Üzerine çok az sana sıvı yag gezdirip, hiç su koymadan ve ağzını kapatmadan fırına verin. 200 derecelik fırında 30-35 dakika kadar üzeri kızarana kadar pişirin.
Fırından çıkarıp üzerine kaşar rendesi serpin.

© lezzetler.com tarif no:105686 • adı:Patlıcan Dizme • gönderen:Göksen • indirme tarihi:04.05.2024 - 08:32