PATLICAN FIRINDA

MALZEMELER
1 kg patlıcan
1 yemek kasigi tuz
Kizartma yagi
4 orta boy domates
1 dis sarmisak
1 yemek kasigi zeytinyağı
Kekik, kiyilmis maydanoz
Tuz-karabiber

YAPILIŞ TARİFİ
Patlicanlari alacali soyup 1cm kalinliginda uzunlamasina dograyin. Üzerine tuz serperek süzgeçte yarim saat bekletin,yikayip temiz bir bezle kurulayin. Bol yagda kizartip süzgece çikartin.
Domatesleri ortalarindan ikiye bölüp çekirdeklerini çikartin; tencereye koyup içine sarmisak, kiyilmis maydanoz, kekik ve zeytinyağı katin.
Domateslerin suyu çikana dek pisirin ve kevgirden geçirin. Tuz, biber serpin.
Bir firin kabina, bir tabaka domates sosu, bir sira patlıcan yayin ve kasar peyniri serpin. Kalan domates sosuyla patlıcanlari da üzerine yerlestirin.
Üstüne kasarpeyniri serpip firinda kizartin.

© lezzetler.com tarif no:3534 • adı:Patlıcan Fırında • gönderen:otelman • indirme tarihi:19.03.2024 - 06:39