



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICAN PİZZA

<https://kalbinidinlesen.com>

- 6 dilim bostan patlıcanı - 200 gr
- 3 domates rendesi - 400 gr
- Tuzsuz ve yağsız rende kaşar - 100 gr
- Kültür mantarı -100 gr
- 6 adet çekirdeği çıkarılmış ve dilimlenmiş tuzsuz light zeytin - 20 gr
- 1 çay kaşığı dolusu fesleğen - 2 gr
- 2 silme çay kaşığı karabiber - 2 gr
- 1 diş rendelenmiş sarımsak - 2 gr
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı - 10 gr
- Yarım çay bardağı su - 50 ml
- Yarım silme çay kaşığı tuz - 0.5 gr

Patlıcanlar soyularak bir santim kalınlığında dilimlenir. Bir kaptan susarımsak ve zeytinyağı karıştırılır ve bir fırça yardımıyla patlıcanların üzerine sürülür. Daha sonra ise karabiber dökülür. Rendelenmiş domatesler patlıcanların üzerine bölüştürülerek sürülür. Fesleğen serpilir. Daha sonra kaşar peyniri eklenir. Bir tavada yağsız bir şekilde kendi suyunu çekirme metoduyla kavrulmuş mantarlar kaşar peynirlerin üzerine yerleştirilir. Zeytinler eklenir ve önceden ısıtılmış 200 derece fırında 15 dakika pişirilir.

