



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICAN PİZZALARI

2 tane bostan patlıcanı
1 tane mor soğan
Yarım su bardağı domates püresi
1 tatlı kaşığı biber salçası
600 gram ıspanak
250 gram mantar
25 gram yağ
1,5 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
1 çay kaşığı kekik
Tuz

Patlıcanları uzunlamasına kalın doğrayın. İki yüzüne de yağ sürüp fırın ızgarasında yumuşayıncaya kadar pişirin. Fırından çıkarıp soğumaya bırakın. Ispanakları doğrayıp yumuşayıncaya kadar haşlayın ve süzün. Soğanı piyazlık doğrayıp 2 yemek kaşığı sana yağı ile pembeleşinceye kadar kavurun. 1 yemek kaşığı yağ ile biber salçasını kavurun. Domates püresini ekleyip birkaç dakika pişirin. Tuz ve kekik ile tatlandırın. Domates sosunu patlıcanların üzerine sürün. Haşlanmış ıspanakları, dilimlenmiş mantarları ve kaşar peynirini ekleyin. En üste kavrulmuş soğanları yerleştirin ve 200 dereceye ayarlanmış fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirin. Sıcak servis yapın.

