



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ CHEESECAKE

<https://www.elele.com.tr>

1 büyük patlıcan
8 orta boy bebek kabak
1 kg bal kabağı, soyulmuş
1 büyük kırmızı biber
30 ml tereyağı
40 ml zeytinyağı
6 yumurta, çırpılmış
300 gr ricotta peyniri
15 ml taze kekik
Tuz ve taze çekilmiş karabiber
250 ml mozzarella peyniri, rendelenmiş
20 gr taze fesleğen

Fırınınızı 180 dereceye ayarlayarak önceden ısıtın. Patlıcanları çizgili bir şekilde soyun ve uzunlamasına ince ince dilimleyin. Üzerlerine tuz dökerek kenarda birkaç dakika bekletin. Ardından tuzlarını suda akıtın ve kağıt havlu ile kurulaşın. Bebek kabakları, balkabaklarını ve kırmızı biberleri de aynı şekilde uzunlamasına ince ince dilimleyin. Isıtılmış tereyağı ve zeytinyağında kızartın. Yumurta, ricotta peyniri, kekik, tuz ve taze çekilmiş karabiberi bir kapta karıştırın. 20 cm çapında bir fırın kabının kenarlarını yağlayın, zeminini de fırın kağıdıyla kaplayın. Üzerine patlıcan, kabak, balkabağı ve kırmızıbiberlerin yarısını yayın. Ricottalı karışımın yarısını da ilave edin. En üste mozzarella peynirini parça parça serptikten sonra 20-30 dakika fırınlayın. Cheesecake'i ters çevirip servis tabağına almadan önce birkaç dakika bekleyin. Fesleğen ile süsleyin. Yanında taze ekmekle ister sıcak, isterseniz de soğuk olarak servis edin.

Not: Cheesecake'inizi rahat dilimlemek için bir gün önce pişirin.

