



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AJVAR SOSLU YELPAZE PATLICAN

3 Adet Patlıcan
200 gram mozzarella peyniri
2-3 adet domates
10-12 adet taze fesleğen
50 gram İzmir Tulumu
6 yemek kaşığı ekmek kırıntısı
Zeytinyağı
1 kavanoz Tukaş ajvar sos

Fırını önceden 200 dereceye ayarlayın. Patlıcanları bir cm'lik şeritler halinde kesin. Domates ve mozzarellayı da yarım cm kalınlığında kesin. Patlıcanların iç tarafına zeytinyağı sürün ve tuz serpin. Dilimlerin içine domates, fesleğen ve mozzarella peynirini koyun. Fırın kabının tabanına ajvar sosu dökün. Üzerine patlıcanları koyun. Tuz serpin. Fırın kabının üzerini önce yağlı kağıt sonra folyo ile kapatıp 50 dakika pişirin. Süre sonunda üzerini açın. İzmir tulumu ve ekmek kırıntısını karıştırın. Karışımı patlıcanların üzerine döküp 15-20 dakika üzeri altın sarısı olana kadar pişirin.

