



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## AKDENİZ FIRINDA SEBZE

6 salçalık kırmızı biber  
3 kabak  
5 kemer patlıcan  
3 domates  
4 diş sarımsak  
6 dal maydanoz  
2 dal taze soğan sapı  
4 çorba kaşığı iri ufalanmış ekmek içi  
3 çorba kaşığı rendelenmiş kaşar peyniri  
8 çorba kaşığı riviera zeytinyağı  
3 çorba kaşığı sızma zeytinyağı  
Tuz

1 Salçalık kırmızı biberleri boyuna ikiye kesip çekirdeklerini temizleyin. Kabak ve patlıcanları temizleyip incecik dilimleyin. Patlıcanları tuzlu suda bekletip süzün. Domatesleri halka halka dilimleyin.  
2 Sarımsakları soyup ezin. Maydanoz ve taze soğan saplarını temizleyip kıyın, derin bir kaba alın. 2 kaşık ekmek içi, 2 kaşık kaşar peyniri, riviera zeytinyağı, sarımsak, pul biber ve tuzu ekleyip karıştırın.  
3 Dikdörtgen ve derin bir kalıbı yağlayın. Salçalık biber, kabak, domates ve patlıcan dilimlerini, aralarına peynirli karışımı yayarak kalıba dizin. Malzeme bitinceye kadar sıralamayı tekrarlayın.  
4 180 derece ısıtılmış fırında yaklaşık 20 dakika pişirin. Üzerine kalan ekmek içi ve kaşar peynirini serpip 5 dakika daha fırınlayın. İlininca üzerine sızma zeytinyağını gezdirip dilimleyerek servis yapın.

[ML® Akdeniz Fasulyesi için tıklayın](#)