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 rivîera 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. Ilınınca üzerine sızma zeytinyağını gezdirip dilimleyerek servis yapın.

ML® Akdeniz Fasulyesi için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:11026 • adı:AKDENİZ FIRINDA SEBZE • gönderen:Hiç Kimse • indirme tarihi:24.04.2024 - 17:15