



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATES SOSLU PEYNİRLİ KIZARMIŞ PATLICAN

3 adet kemer patlıcan
4 adet domates
5 adet dolmalık biber
2 adet kırmızı dolmalık biber
5 diş sarımsak
Yarım çay bardağı zeytinyağı
Tuz
Şeker
1 çay bardağı su
100 gram rendelenmiş peynir

Öncelikle patlıcanları hiç kabuğu kalmayacak şekilde kesin. Daha sonra da parmak kalınlığında dilimlere bölüp içlerini biraz oyun. Yeşil dolmalık biberleri, kırmızı biberleri aynı patlıcanların içine koyun. Tencereye yağın yarısını dökün, birkaç ezilmiş sarımsak ve üzerine, rendelenmiş domatesleri, şekeri, tuzu, kalan yağı ve sarımsağı da üzerine ekleyip çok az su ilavesiyle pişmeye bırakın. Kapağını kapatın ki buhar yapsın suyunu versin. Bu harcı patlıcanların üzerine döküp fırına verin. Son anda peyniri de üzerine koyup ikram edin.

