



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKMEK KIRINTILI DOMATES SOSLU PATLICAN

- 2 orta boy yuvarlak patlıcan
- Yarım su bardağı sıvıyağ
- 1 su bardağı ince kuru ekmek kırıntıları
- Yarım çay kaşığı tuz
- 1 yemek kaşığı kekik
- 1 su bardağı rendelenmiş peynir
- Yarım çay bardağı domates sos
- 2 diş sarımsak
- 1 su bardağı lor
- 1 adet yumurta

Patlıcanları ince dilimler halinde kesin. Tuzlu suda bekletip kurulayın.

Domates sosunu ezilmiş sarımsakla ve kekikle karıştırın.

Yumurta'yı çirpin.

Bir fırın kabının tabanını folyo serin, patlıcan dilimlerini sıralayın.

Patlıcan dilimlerinin üzerine, ekmek kırıntılarıyla lor karıştırıp yerleştirin. Üzerine domates sosunu koyun. Onun üzerine de yumurtayla lor karıştırıp yerleştirin.

Önceden ısınmış 180 derece fırında patlıcanlar yumuşayana kadar 35-40 dk pişirin.

