



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

FIRINDA DOMATESLİ PATLICAN

- 6 adet büyük boy patlıcan (uzunlamasına ikiye kesilmiş)
- 5 çorba kaşığı zeytinyağı
- 2 adet soğan (iri doğranmış)
- 2 diş sarımsak (dövülmüş)
- 400 gram domates (soyulmuş, küp doğranmış)
- 3 çorba kaşığı maydanoz (ince doğranmış)
- 1 çorba kaşığı mercan köşk
- 125 gram mozzarella peyniri (rendelenmiş)

Patlıcanların üzerine keskin bıçakla derin olmayacak şekilde verev çizgiler yapın. 2 çorba kaşığı yağı ısıtın. Patlıcanları ilave edin. Üzerleri sararıp yumuşayana kadar pişirin. Patlıcanlar soğuyana kadar dinlendirin. Kabuk kısmında 2 milimetre kalınlık kalacak şekilde çorba kaşığı yardımıyla patlıcanların etli kısmını alın kayık biçiminde kalan patlıcanları fırın tepsisine yerleştirin. Kalan yağı ısıtıp soğanı katın. Sarımsağı ekleyip 30 saniye soteleyin. Domates, maydanoz, mercanköşk ve patlıcanların içini ilave edin. Karıştırarak sos suyunu çekinceye kadar pişirin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında peynirler eriyene kadar iyice pişirin.