



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA HELLİM PEYNİRLİ PATLICAN DİLİMLERİ

<http://www.hurriyet.com.tr>

2 adet küçük boy bostan patlıcanı
2 adet domates
1 küçük paket hellim peyniri
3 diş sarımsak
1 adet paprika biber
Siyah zeytin (her patlıcan dilimine 1 adet)
Zeytinyağı

Patlıcanları yıkayın ve kabuklarını soymadan 1'er santimetre boyutlarında dilimleyin. Fırlama işlemini yapana kadar tuzlu suda bekletin. Sarımsağı soyun, havanda dövün ve zeytinyağı ile karıştırın. Fırınınızı en yüksek seviyeye ayarlayın ve ısıtın. Patlıcanları pişireceğiniz fırın tepsisini bir fırça yardımı ile hazırladığınız karışımı sürerek yağlayın. Patlıcanları tepsiye yerleştirin ve üstlerini fırça yardımıyla yağlayıp 7-8 dakika fırınlayın (çok kurumamasına dikkat edin). Domatesleri ve hellim peynirini dilimleyin her patlıcanın üzerine 1 dilim domates, 1 ince dilim hellim gelecek şekilde dizin. Üzerini julyen doğradığınız biber dilimleri ve zeytinle süsleyin. Hellim peynirleri iyice kızarana kadar pişirin. İsteğe göre mısır taneleri ile süsleyerek servis yapın.

