



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA KAŞARLI PATLICAN

3 orta boy top patlıcan
3 tane sivri biber
3 tane domates
1 tane soğan
1 su bardağı rendelenmiş kaşar
2 yemek kaşığı margarin
Tuz ve karabiber
Üzerini süslemek için maydanoz

Patlıcanları soyun. Uzunlamasına dilimler halinde kesin.

Patlıcanlar acıysa üzerlerine tuz serpip 30 dakika kadar bekletin. Yıkayıp kurulayın.

Tost makinasında patlıcanları 2 dakika kadar kızartın.

Biberleri ve domatesleri orta kalınlıkta doğrayın. Soğanları söğüş doğrayın. Üzerlerine hafifçe tuz ve karabiber serpin.

Orta boy bir fırın tepsisine bir patlıcan, bir dilim domates, bir iki tane biber dilimi, bir kaç parça da soğan şeklinde dizin. Üzerine margarini küp küp doğrayıp koyun, hiç su koymadan ve ağzını kapatmadan fırına verin. 200 derecelik fırında 30-35 dakika kadar üzeri kızarana kadar pişirin.

Fırından çıkarıp üzerine kaşar rendesi serpin.

