



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## FIRINDA KAŞARLI PATLICAN

2 adet iri bostan patlıcan  
3 adet orta boy kuru soğan  
2 adet kırmızı biber  
2 adet yeşil biber  
4-5 adet orta boy domates  
3-4 diş sarımsak  
2 yemek kaşığı biber salçası  
Tuz  
Karabiber  
Sıvı yağ  
Üzeri için kaşar peyniri dilimleri

Patlıcanları çizgili soyun ve uzunlamasına kalınca dilimler çıkarın. Bir tavada az yağ ile iki yüzü hafif yumuşayana kadar kızartın. Fazla yağın alması için havlu kağıt serili табаğa alın. Aynı tavada fazla yağı alıp soğanları ve ezilmiş sarımsakları ekleyip soteleyin, salçayı ekleyin. Minik doğranmış domatesleri ekleyin bir çevirin. Çok fazla eritmeden irice doğranmış biberleri ekleyin. Biberleri de ezmeden bir çevirip tuz ve karabiberi ekleyip altını kapatın. Patlıcanları yağlı kağıt serili tepsiye dizin. Üzerlerine karışımı ekleyin. 180 derece fırında domatesler ve biberler kızarana ve patlıcan yumuşayana kadar pişirin. Pişmeye yakın fırından alıp üzerlerine kaşar peyniri dilimleri yerleştirin ve fırına tekrar verin. Peynirler kızardığından tekrar fırından çıkarın, sıcak servis yapın.

