



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA KAŞARLI PATLICAN

8 adet patlıcan
200 gram kaşar peyniri
3 adet domates
2 diş sarımsak
1 tutam karabiber
1 çay kaşığı tuz
1/2 demet maydanoz
Kızartma yağı

Derin bir kızartma tenceresine 3 parmak kızartma yağı koyun.
Patlıcanların kabuklarını çizgi çizgi soyun ve yatay olarak dört eş parçaya bölün.
Kaşar peynirini patlıcanların kalınlığında kesin.
Patlıcanları kızartın ve fazla yağlarını havlu peçete yardımı ile süzdürün.
Fırını 175 dereceye ayarlayın ve ısıtın.
Domateslerin kabuklarını soyup, soyduğunuz domatesleri rendeleyin.
Bir tavada domatesleri, halka halka doğradığınız sarımsaklarla beraber pişirin.
Sos kaynamaya başladığında baharatları ekleyin ve altını kapatın.
Fırın tepsisine kızarmış patlıcanlarınızı yan yana dizin ve üzerine kaşar peynirlerini koyun, kat kat bu işlemi tekrarlayın.
Son patlıcan katını koyduktan sonra pişirdiğiniz domates sosunu kaşıkla patlıcanların ortasına dökün.
Fırında kaşarlar eriyinceye kadar pişirin.
Kaşarlar eriyince çıkarıp maydanoz ve rendelenmiş kaşarla süsleyerek servis edin.

