



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA KAŞARLI PATLICAN

2 adet bostan patlıcanı
10 dilim taze kaşar peyniri
3 adet iri domates
Nane
Tuz
Karabiber
Sıvı yağ

Patlıcanlar yıkanır, alacalı soyulur ve 1 cm. kalınlığında yuvarlak yuvarlak doğranır, tuzlanır ve havlu kağıdın üzerinde terleme yapıp acı suyunu atması için 1 saat bekletilir.

Daha sonra patlıcanlar havlu kağıt ile kurulanıp, teflon tavada çok az sıvı yağda her iki yüzü de kızartılır.

Bu arada domatesler ve tost kaşarı dilimlenir.

Fırın tepsisine kağıt serilir. Üzerine 1 dilim patlıcan, bir dilim domates ve bir dilim kaşar konur. Katların araları biraz tuzlanır. Bu işlem aynı şekilde iki kez daha tekrarlanır.

Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında 20- 25 dakika tutulur. Çıktıktan sonra biraz dinlendirilir. Üzerine karabiber ve nane yaprağı konularak sunulur.

