



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICAN FIRINDA

MALZEMELER

1 kg patlıcan
1 yemek kasığı tuz
Kızartma yağı
4 orta boy domates
1 diş sarımsak
1 yemek kasığı zeytinyağı
Kekik, kıyılmış maydanoz
Tuz-karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Patlıcanları alacalı soyup 1cm kalınlığında uzunlamasına doğrayın. Üzerine tuz serpererek süzgeçte yarım saat bekletin, yıkayıp temiz bir bezle kurulayın. Bol yağda kızartıp süzgece çıkartın.

Domatesleri ortalarından ikiye bölüp çekirdeklerini çıkartın; tencereye koyup içine sarımsak, kıyılmış maydanoz, kekik ve zeytinyağı katın.

Domateslerin suyu çıkana dek pisirin ve kevgirden geçirin. Tuz, biber serpin.

Bir fırın kabına, bir tabaka domates sosu, bir sıra patlıcan yayın ve kasar peyniri serpin. Kalan domates sosuyla patlıcanları da üzerine yerleştirin.

Üstüne kasar peyniri serpip fırında kızartın.