



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## 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 serperek 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.

---