FIRINDA PEYNİRLİ PATLICAN

4 orta boy patlıcan
3 tatlı kaşığı tuz
100 - 200 gr (1/2 - 1 su bardağı) zeytinyağı
250 gr dil peyniri (ince, ince kesilmiş)
125 gr (1 su bardağı) kaşar peyniri rendesi
Sosu:
4 çorba kaşığı rafine yağ
2 orta boy soğan (ince halkalanmış)
1 büyük diş sarımsak (dövülmüş)
400 gr domates (kabukları soyulup, kuşbaşı doğranmış)
1/2 çorba kaşığı domates salçası
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 fiske pul kırmızıbiber

Patlıcanları ince dilimleyip, bir süzgece koyarak, üstlerine tuzu serptikten sonra 30 dakika bir kenarda burakınız. Patlıcanları süzgeçten alıp, kağıt peçeteyle kurulayınız.
Bu arada sosu yapmak için, yağı orta boy bir tencerede, orta ateşte kızdırınız. Yağ kızınca, soğan ve sarımsağı koyup, arasıra karıştırarak 5-6 dakika, renkleri hafif pembeleşene kadar pişiriniz.
Domates, domates salçası, su, tuz, biber ve pul kırmızıbiberi katıp, sürekli karıştırarak, sosu kaynatınız. Su kaynayınca ateşi kısıp, tencerenin kapağını kapatarak 30 dakika, sos koyulaşana kadar pişiriniz. Tencereyi ateşten alıp, sosu orta boy bir kaseye süzerek, bir kenara bırakınız.
Büyük bir tavaya 1/4 su bardağı zeytinyağı koyup, orta ateşte kızdırınız. Yağ kızınca patlıcanlardan 8-10 dilim koyup, arasıra döndürerek 7-8 dakika, renkleri nar gibi olana kadar kızartınız. Delikli bir kepçeyle patlıcanları, ısıtılmış bir servis tabağına çıkarıp, öteki patlıcanlar kızarana kadar, bir kenarda sıcak kalmalarını sağlayınız. Öteki patlıcanları da aynı biçimde (gerektikçe yağ ekleyerek) kızartınız.
Önce, fırınınızı orta sıcaklığa (180°C) getirip, ısıtınız.
Patlıcanların üçte birini bir güvece dizip, üstüne dil peynirinin yarısını, onun üstüne de kaşar peyniri rendesinin yarısını döşeyiniz. Kalan kaşar peynirinden 1 çorba kaşığı ayırıp, aynı işlemi bütün patlıcanlar bitene kadar (en üstte patlıcan katı olmalıdır) tekrarlayınız.
Kasedeki sosu patlıcanların üstüne döküp, ayırdığınız 1 çorba kaşığı kaşar peyniri rendesini serpiniz. Güveci fırına sürüp, 30 dakika pişirdikten sonra, fırından alarak servis ediniz.

Not: Bu klasik İtalyan yemeğini, giriş yemeği olarak servis edebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:63433 • adı:FIRINDA PEYNİRLİ PATLICAN • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:28.04.2024 - 11:36