



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FIRINDA SEBZE

<http://www.hurriyet.com.tr>

2 adet patlıcan  
2 adet kabak  
1 adet domates  
1 adet küçük kuru soğan  
3 diş sarımsak  
Dilimlenmiş kaşar peynir  
Sızma zeytinyağı  
Karabiber  
Tuz  
Üzerine kekik

Kabak ve patlıcanı iyice yıkadıktan sonra saplarını koparmadan uzunlamasına dilimleyin. Bir kasede yağ, karabiber ve tuzu iyice karıştırın. Dilimlenen sebzeleri uç kısımlarından birbirinin içine geçirin. Aralara yağ fırça yardımı ile sürün. Kabukları soyulmuş domates ve kuru soğanı yarım ay şeklide doğrayıp patlıcan ve kabakların aralarına doğradığınız sarımsakla birlikte doldurun.

Tepsiye önce alüminyum folyo sonra yağlı kağıt serin. Sebzelerinizi üzerine alın ve önceden ısıttığınız 200 derecelik fırında pişirin. Pişmesine 5 dakika kala fırından çıkarın. Sebze pişmiş ve aralar açılmış olacak o aralara biraz kaşar peynir dilimleri yerleştirdikten sonra sebzeleri iki çatal yardımı ile sıkıştırıp kaşar peynirin erimesi için tekrar fırına verin.

Fırından çıkardıktan sonra üzerine taze kekik serpererek servis edebilirsiniz.

