# FIRINDA ZEYTİNYAĞLI SEBZE TÜRLÜSÜ

3-4 dilim bayat ekmek
2 diş sarmısak
2 soğan
75 ml zeytinyağı
1 çorba kaşığı kuru fesleğen
2 çarliston biber
1 kabak
1 küçük patlıcan
4 domates
80 gr kaşar peyniri
tuz, karabiber
yarım demet taze fesleğen

Ekmeği iyice ezin, ufalayın. Sarmısak ve soğanın kabuklarını soyun ve küpler halinde kesin. Zeytinyağı koyduğunuz tavada hafifçe kavurun.
Ufalanmış ekmeği ekleyin. Bu arada fırını 200 dereceye ayarlayıp önceden ısıtın.
Biberleri yıkayıp ayıklayın. 3 cm'lik şeritler halinde uzunlamasına kesin.Kabak ve patlıcanı temizleyip, yıkayın. Her iki sebzeyi de 1 cm''lik şeritler halinde uzunlamasına doğrayın.
Domatesi yıkayın, dörde bölüp çekirdeklerini ayıklayın. Kaşar peynirini rendeleyin. Fırın kalıbını yağlayın.
Sebzeleri üst üste ve yan yana dizin. En sütte biber şeritlerinin gelmesine dikkat edin.
Sebzeleri dizerken, aralarına tuz, karabiber ve kuru fesleğenin yanısıra ekmek kırıntılarını ve rendelenmiş kaşar peynirinin bir bölümünü serpin.
Bir alüminyum folyo ile kalıbın üstünü örtün.200 derecede ısıtılmış fırına verip, 35 dakika bırakın.
Bu süre sonrasında fırının ısısını yükseltip 225 dereceye ayarlayın. Yemeğin üzerindeki folyoyu kaldırın. Kalan kaşar peynirini üzerine serpin.
225 derecede 10 dakika daha fırında bırakın. Bu arada fesleğeni yıkayıp ayıklayın. Suyunu süzdükten sonra yapraklarını bozmayacak şekilde kabaca doğrayın.
Fesleğen yapraklarını ve kalan ekmek kırıntılarını özenli bir şekilde yemeğin üzerine serpip servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:135199 • adı:Fırında Zeytinyağlı Sebze Türlüsü • gönderen:Ay Han • indirme tarihi:21.05.2024 - 15:56