



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINLANMIŞ CAPRESE SALATA

<https://www.elele.com.tr>

8 orta boy domates
8 dilim patlıcan (parmak kalınlığında dilimlenmiş)
1/4 su bardağı zeytinyağı
2 yemek kaşığı balsamik sirke
1 limonun suyu ve kabuğu
2 diş sarımsak
1 çay kaşığı esmer şeker
Deniz tuzu
Karabiber
8 dilim mozzarella peyniri
Fesleğen yaprakları

Fırını 180 derecede ısıtın. Domatesleri iyice yıkayıp kurulayın. Sapları üzerlerinde kalacak şekilde iki parmak kalınlığında kesin. Domatesin kalan kısmından bir parmak kalınlığında bir parça daha kesin. Diğer domatesleri de aynı şekilde hazırlayın. Zeytinyağı, 2 yemek kaşığı balsamik sirke, 1 limonun suyu ve ince rendelenmiş kabuğu, 2 diş kıyılmış sarımsak, esmer şeker, tuz ve karabiberi bir kasede çirpın. Domates ve patlıcan dilimlerini fırın tepsisine dizip üzerine zeytinyağlı karışımı bolca sürün. Sıcak fırında 15 dakika pişirin. Düz kesilmiş domatesleri patlıcan dilimlerinin üzerine yerleştirin. Mozzarella peyniri ve saplı domates parçası sıralamasıyla dizin. Tekrar sıcak fırında 2-3 dakika daha pişirmeye devam edin. Üstteki domatesleri hafifçe kaldırıp fesleğen yapraklarını yerleştirin. Bekletmeden servis yapın.

