



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAŞARLI PATLICAN

3 patlıcan
2 adet büyük boy domates
1 soğan
½ çay bardağı sıvı yağ
3 çeşit renkli biber
4 diş sarımsak
1 çay kaşığı şeker
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı kırmızı toz biber
1 çay kaşığı tuz
Üzeri için:
İnce dilim kaşar peyniri

Geniş bir tavaya sıvı yağ ve ince doğranmış soğanı alın. Soğanlar hafif pembeleşince ince doğranmış biberleri ekleyin.

Rendelenmiş domatesi ve rendelenmiş sarımsağı tavaya alın.

Karabiber, kırmızıbiber, şeker ve tuzu ekleyip iyice kavurun.

Patlıcanları yıkayın ve alacalı olarak kabuklarını soyun. İnce dilimlediğiniz patlıcanı teflon tavada kızartın.

Fırın kabına kızartılmış patlıcanları dizin.

Ardından domatesli harçtan ekleyin ve üzerine de patlıcan dizin.

Bir patlıcan, bir domatesli harç , bir kaşar peyniri olacak şekilde dizin. Üzerine ince dilim kaşar peynir dizin.

Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 15 dakika pişirin.

