



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

KAYNANA DİLİ

3 adet iri domates
300 gr. taze kaşar peyniri
2 baş kuru soğan
4 diş sarımsak
Yarım su bardağı zeytinyağı
3 adet iri etli patlıcan
Yeterince kekik, tuz, biber

YAPILIŞI:

Patlıcanları yıkayıp kurulayınız. Saplarını kesiniz. 1 santim kalınlığında uzunlamasına, sap tarafından koparmadan yelpaze gibi dilimleyiniz. Domatesleri yıkayıp enine halka halka mümkün olduğu kadar ince dilimleyiniz. Taze kaşar peynirinden ince dilimler kesiniz. Soğanları ayıklayıp halka halka doğrayınız. Sarmısakları soyup ufak ufak çentiniz. Fırına girebilecek derin bir toprak kabın dibini zeytinyağı ile yağlayınız. Üzerine kestiğiniz soğanların yarısını serpiniz. Sarmısakları, soğanları aralarına atınız. Patlıcan dilimlerinin arasına bir dilim kaşar peyniri, bir dilim domates koyduktan sonra itina ile soğanların üzerine yatırınız. Patlıcanların üzerine artan soğan ve sarmısakları serpiniz. Kekiği avucunuzda ufalayarak soğanların üzerine serpiniz. Tuzunu, biberini ekleyip, artan zeytinyağını hepsinin üzerine dökünüz. Fırını 240 derece ısıtıp tabağınızı fırına sürünüz. 10 dakika bu ısıda pişirdikten sonra ısıyı 180 dereceye düşürüp bir saat kadar zaman zaman patlıcanların üzerine çatala bastırarak pişiriniz. Piştikten sonra sıcak sıcak ikram ediniz.
