



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI - PEYNİRLİ PATLICAN YELPAZESİ

250 g kuzu eti (tercihen buttan; bütün yağları alınıp, iki bıçakla kıyma haline getirilmiş)
2 patlıcan (her biri yaklaşık 250 g, sapları ve sap çevrelerindeki yeşil bölümleri ayıklanmış)
60 g kök rezene (ayıklanıp, ince doğranmış)
1/2 tatlı kaşığı rezene tohumu (hafifçe dövülmüş)
1 çorba kaşığı domates salçası
4 domates (2'si doğranmış, 2'si dilimlenmiş)
1/4 tatlı kaşığı tuz
bir tutam karabiber (taze çekilmiş)
125 g mozzarella (ya da dilpeyniri; ince dilimlenmiş)

Her patlıcanı uzunlamasına 2'ye kesin. Yarım patlıcanlardan birini, kesilmiş yüzü alta gelecek biçimde kesme tahtası üstüne yerleştirip, alttan başlayarak, yatay olarak 5 mm kalınlığında, sap bölümüne 1 cm kalana kadar yarıp. Sonra en üstteki kabuklu parçayı kesip atın. Kalan yarım patlıcanları da aynı biçimde yatay dilimler halinde yarıp, tümünü yan yana*bir fırın kabına yerleştirin ve dilimlerini biraz aralayarak, her birine yelpaze biçimi verin. Fırınınızı 190 °C'a ısıtın. Yapışmayan bir tavayı orta ateşte ısıtıp, kıymayı koyun ve tahta bir çatalla ezip, sık sık karıştırarak, 3 dakika kavurun. Kök rezene parçalarını ekleyip, karışımı sık sık karıştırarak 1 dakika pişirdikten sonra, rezene tohumları, domates salçası, doğranmış domatesler, tuz ve karabiberi ekleyerek, karıştırın ve tavayı ateşten alıp, bir kenara bırakın.

Tavadaki kıymalı harcı, fırın kabındaki patlıcan dilimleri arasına bir tatlı kaşığıyla döşeyin. Kıymalı harçların üstüne 1 tabaka mozzarella (ya da dilpeyniri) rendesi ve 1 tabaka domates dilimi döşeyin.

Kabın üstünü alüminyum folyoyla örtüp, fırına vererek, 20 dakika pişirin. Alüminyum folyoyu atıp, patlıcanlar iyice yumuşayınca ve peynir tabakası altın sarısı bir renk alıncaya kadar (yaklaşık 20 dakika daha) pişirmeyi sürdürün. Sonra kabı fırından alıp, bekletmeden servis yapın.