



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MELANZANE

2 adet bostan patlıcanı
Ayçiçek yağı
Domates Sosu için:
2 yemek kaşığı zeytinyağı
1 adet küçük boy soğan
2 diş sarımsak
3 adet domates – rende
5 yaprak taze fesleğen
Tuz
Karabiber
1 tatlı kaşığı toz şeker
1 yemek kaşığı su
Araları için:
200 gr. mozzarella peyniri ya da kaşar peyniri – rende
Üzeri için:
1/4 su bardağı parmesan peyniri – rende

Melanzane tarifi için önce patlıcanları hazırlayın. Patlıcanınızı ince ince dilimleyin. Tavanızı ocağa alın ve ayçiçek yağı ekleyip ısıtın. Dilimlediğiniz patlıcanları yağın içerisine alın ve kızartın. Kızaran patlıcanları havlu kâğıt serili bir tabağa çıkartın ve üzerine bir kapak kapatıp dinlendirin. Şimdide melanzane sosunu hazırlayın. Bir sos tenceresinin içerisine zeytinyağını ekleyin ve soğanı ekleyip yumuşayana kadar pişirin. Sarımsaklarınızı dilimleyin ve tencerenize alın. Ardından rendelediğiniz domatesleri içerisine ekleyin ve pişirin. Sos kıvamına gelen domateslerinizin içerisine taze fesleğenleri ilave edin ve karıştırın. Tuz, karabiber ve toz şekeri ilave edip karıştırın. Bir parçalayıcı yardımıyla her şeyi çekin. Güvecinizin taban kısmına domates sosunuzdan 2 yemek kaşığı yayın. Üzerine kızarttığınız patlıcanlardan bir kat dizin. Rendelenmiş peyniri serpin ve domates sostan gezdirin. Malzemeleriniz bitene kadar tekrarlayın. En üst katına domates sosu yayın ve parmesan peyniri gezdirin. 180 derecede önceden ısıtılmış fırında 20 – 25 dakika pişirin. Melanzane servise hazır.



© lezzetler.com tarif no:162232 • adı:Melanzane • gönderen:Yemekhane • indirme tarihi:18.04.2025 - 13:53