



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MELANZANE

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

3 adet patlıcan

Kızartmak için:

1 su bardağı sıvı yağ

Sosu için:

2 yemek kaşığı zeytinyağı

1 adet orta boy soğan

3 diş sarımsak

2 adet orta boy domates (konserve olarak hazırladığınız domates sosları da olabilir)

5-6 dal taze kekik

1 çay kaşığı karabiber

1 çay kaşığı tuz

1 tatlı kaşığı toz şeker

1/2 su bardağı sıcak su

Araları için:

300 gram rendelenmiş kaşar peyniri

Patlıcanları güzelce yıkayıp alacalı doyun.

Orta kalınlıkta yuvarlak şekilde dilimleyin.

Bir kızartma tavasına ayçiçek yağını koyup kızdırın.

Patlıcanları güzelce kızartıp bir kağıt havlu üzerine alın.

Sosu hazırlamak için zeytinyağında soğanları kavurun.

Rendelediğiniz sarımsakları da ekleyip biraz daha kavurmaya devam edin.

Üzerine rendelediğiniz domatesleri ya da domates sosunu ekleyip pişirin.

Sos kıvamına gelen domateslerin içine ince ince kıydığınız kekikleri ekleyin.

Tuz, karabiber ve şekeri de ekleyip biraz daha pişirin ve bir blender yardımıyla sosunuzu pürüzsüz hale getirin.

Bir borcama ya da fırın tepsisine domates sosundan bir kepçe koyup tepsinin tabanına güzelce yayın.

Üzerine kızarttığınız patlıcanların bir kısmını dizin.

Patlıcanların üzerine rendelenmiş kaşar peynirini yayın ve domates sosundan gezdirin.

Bu şekilde malzemeleriniz bitene kadar her kat için aynı işlemi yapın.

En üst kata domates sosu yaydıktan sonra rendelenmiş kaşar peyniri ekleyip önceden ısınmış 180 derece fırında yaklaşık 25 dakika pişirin.

Yemeğinizi sıcak olarak servis edebilirsiniz.



---

© lezzetler.com tarif no:178676 • adı:Melanzane • gönderen:Gül • indirme tarihi:26.03.2025 - 04:08