



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## MELANZANE

- 3 büyük boy patlıcan
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 2 diş sarımsak (ince doğranmış)
- 1 büyük boy soğan (ince doğranmış)
- 4 büyük olgun domates (rendelenmiş)
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 çay kaşığı kuru kekik
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 250 gram mozzarella peyniri (dilimlenmiş)
- 50 gram parmesan peyniri (rendelenmiş)
- Taze fesleğen yaprakları
- 1 su bardağı galeta unu (isteğe bağlı)

İlk olarak patlıcanları dilimleyerek hazırlayın.

Patlıcanları yaklaşık 1 cm kalınlığında halka şeklinde dilimleyin.

Dilimlediğiniz patlıcanları acısının çıkması için yaklaşık 20 dakika boyunca tuzlu suda bekletin.

Patlıcanları hazırladıktan sonra, onları zeytinyağında hafifçe kızartabilirsiniz.

Her iki tarafını da hafifçe altın sarısı renk alana kadar kızartın.

Daha hafif bir seçenek arıyorsanız, patlıcan dilimlerini fırında ızgara da yapabilirsiniz.

Bunun için dilimleri fırın tepsisine dizip zeytinyağı ile hafifçe yağlayın ve 200 derece ısıtılmış fırında yaklaşık 20 dakika pişirin.

Zeytinyağını bir tencereye ekleyin ve doğranmış soğan ve sarımsakları hafifçe kavurun.

Soğanlar yumuşadıktan sonra rendelenmiş domatesleri ve domates salçasını ekleyin.

Kekiği, tuzu ve karabiberi de ekleyerek sosu karıştırın.

Sos kaynamaya başladıktan sonra, ocağın altını kısarak 10-15 dakika kadar pişirin.

Hazırladığınız kızarmış veya ızgara patlıcan dilimlerini, bir fırın kabına yerleştirin.

İlk olarak patlıcanların bir katını fırın kabının tabanına dizin.

Üzerine hazırladığınız domates sosunu dökün ve dilimlenmiş mozzarella peynirlerini ekleyin.

Bu işlemi birkaç kat olacak şekilde tekrarlayın.

Her katmanda patlıcan, domates sosu ve peynirin dengeli olmasına dikkat edin.

Son katmana geldikten sonra rendelenmiş parmesan peynirini bolca serpin ve isteğe bağlı olarak galeta unu ekleyin.

Önceden 180 derece ısıtılmış fırında melanzane'yi yaklaşık 25-30 dakika pişirin.

Peynirler tamamen eriyip altın sarısı renk aldığı anda ve üzeri hafifçe çıtır hale geldiğinde yemeğiniz pişmiş demektir.

Fırından çıkardıktan sonra, üzerine taze fesleğen yaprakları ekleyerek servis edebilirsiniz.



---

© lezzetler.com tarif no:180396 • adı:Melanzane • gönderen:dolu • indirme tarihi:26.03.2025 - 04:17