



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MOR SOĞANLI PATLICAN PİZZALARI

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

2 bostan patlıcanı
1 mor soğan
Yarım su bardağı domates püresi
1 tatlı kaşığı biber salçası
600 gr ıspanak
250 gr mantar
Yarım çay bardağı zeytinyağı
1.5 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
Tuz
Karabiber
Kekik

Patlıcanları uzunlamasına kalın doğrayın. İki yüzüne de zeytinyağı sürüp fırın ızgarasında yumuşayınca kadar pişirin. Fırından çıkarıp soğumaya bırakın. Ispanakları doğrayıp yumuşayınca kadar haşlayın ve süzün. Soğanı piyazlık doğrayıp 2 yemek kaşığı zeytinyağı ile pembeleşinceye kadar kavurun. 1 yemek kaşığı zeytinyağı ile biber salçasını kavurun. Domates püresini ekleyip birkaç dakika pişirin. Tuz, karabiber, kekik ile tatlandırın. Domates sosunu patlıcanların üzerine sürün. Haşlanmış ıspanakları, dilimlenmiş mantarları ve kaşar peynirini ekleyin. En üste kavurulmuş soğanları yerleştirin ve 200 dereceye ayarlanmış fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirin. Sıcak servis yapın.

