



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MELANZANE ALLA PARMIGIANA

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 ya da domates sosu
5 dal taze kekik
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı toz şeker
Yarım su bardağı sıcak su
Araları için:
300 gram rendelenmiş kaşar peyniri

Öncelikle patlıcanları yıkayıp güzelce kurulayın.
Alacalı şekilde soyun ve yuvarlak dilimleyin.
Patlıcanları sıvı yağda kızartıp havlu kağıt üzerine koyun.
Sosu için; soğanları piyazlık kesip zeytinyağında kavurun.
Rendelediğiniz sarımsakları da ekledikten sonra biraz daha kavurun.
Üzerine domatesleri rendeleyip ya da domates sosu şeklinde ekleyip pişirin.
Ardından ince ince kıyılmış taze kekikleri ilave edin.
Tuz karabiber ve şekeri de ilave ettikten sonra sosu blender ile pürüzsüz hale getirin.
Yuvarlak bir borcama patlıcanları dizin, üzerine rendelenmiş kaşar peyniri serpiştirin.
Üzerine domates sosu gezdirin ve tüm malzemeler bitene kadar aynı işlemi tekrarlayın.
En üst kata kaşar peyniri yaydıktan sonra 180 derecelik fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirin.

Not: Melanzane alla parmigiana, İtalyanca; kızartılmış ince patlıcan dilimlerinin peynir ve domates sosuyla kaplanarak fırında pişirilmesiyle hazırlanan bir klasik Güney İtalya yemeğidir. Diğer ülkelerde, özellikle İtalyanların göç ettiği bölgelerde ekmecli ve külbastılı ya da dana etli veya tavuk etli parmigiana gibi çeşitleri de yapılır. Parmigiana sözcüğü ayrıca, Trippa alla Parmigiana (Parma usulü işkembe) olduğu gibi Parma mutfağına ait başka yemek isimlerini niteleyen bir sıfat olarak da kullanılır.



© lezzetler.com tarif no:164369 • adı:Melanzane Alla Parmigiana • gönderen:OlurMuOlur • indirme tarihi:28.03.2025 - 17:56