



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MELANZANE ALLA PARMİGİANA

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

3 adet büyük patlıcan
2 su bardağı rendelenmiş mozzarella peyniri
1 su bardağı rendelenmiş parmesan peyniri
2 su bardağı domates sosu
3 yemek kaşığı zeytinyağı
2 diş sarımsak (ince doğranmış)
1 çay bardağı taze fesleğen yaprakları
Tuz
Karabiber
Kızartmak için sıvı yağ

İlk olarak patlıcanları hazırlayın. Patlıcanları yıkayın ve uzun ince dilimler halinde kesin. Her iki tarafına da hafifçe tuz serpin ve yaklaşık 30 dakika boyunca suyunu salmaları için bir kenarda bekletin. Bu süre zarfında patlıcanların acısı çıkacaktır.

Patlıcanların üzerinde biriken suyu bir kağıt havlu veya temiz bir bezle nazikçe sıkarak alın.

Geniş bir tavada sıvı yağ kızdırın. Patlıcan dilimlerini tek tek yağda kızartın. Her iki tarafı da altın rengi olana kadar kızartın. Kızaran patlıcanları fazla yağın alabilmeleri için kağıt havlu üzerine koyun.

Bir başka tencerede zeytinyağını ısıtın. İnce doğranmış sarımsakları ekleyip hafifçe soteleyin. Sarımsaklar koku vermeye başladığında domates sosunu ekleyin. Tuz ve karabiberle tatlandırın. Ardından taze fesleğen yapraklarını ekleyin.

Fesleğenli domates sosunu ocaktan alın.

Fırınınızı 180°C (375°F) sıcaklığa getirin.

Geniş bir fırın kabını hafifçe yağlayın. İlk bir kat patlıcan dilimlerini serin. Üzerine rendelenmiş parmesan peyniri serpin.

Ardından fesleğenli domates sosundan biraz dökün.

Daha sonra mozzarella peynirini serpin.

Bu işlemi tekrarlayarak tüm malzemeleri kullanana kadar devam edin. En üst katmanın üzerine bolca mozzarella peyniri serpin.

Hazırladığınız Melanzane alla Parmigiana'yı önceden ısıtılmış fırında yaklaşık 25-30 dakika pişirin veya peynirler iyice eriyene ve üzeri kızarıncaya kadar pişirin.

Fırından çıkardıktan sonra 10 dakika kadar dinlendirin ve dilimleyerek sıcak servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:176926 • adi:Melanzane Alla Parmigiana • gönderen:Gül • indirme tarihi:26.03.2025 - 17:12