PATLICAN KULELERİ

2 adet patlıcan
4 adet domates
3 diş sarımsak
2 yemek kaşığı domates püresi
12 dilim mozzarella peyniri
2 yemek kaşığı rendelenmiş mozzarella peyniri
1 adet defne yaprağı
15-20 yaprak taze fesleğen
1 çay kaşığı beyaz biber
1 çay kaşığı tuz
Yarım çay bardağı kızartmalık yağ

Patlıcanları bol suyla yıkayın.
Soymadan yuvarlak yuvarlak dilimleyin.
Sıvı yağı kızdırıp patlıcanları yağda hafifçe kızartın.
Bir tabağa kağıt havlu serip yağdan aldığınız patlıcanları havlunun üzerinde çektirin.
Domatesleri rendeleyin.
Fesleğenin birkaç yaprağını ayırıp kalanını ince ince doğrayın.
Sarımsakları kabuklarını soyup iyice ezin.
Zeytinyağını tavada ısıtıp domatesleri ilave edin ve kavurun.
Domatesler yumuşayınca sarımsak ve defne yaprağı ekleyin ve altını kısıp koyulaşana kadar sosu pişirin.
Domatesler pişince içine domates püresi, biber ve tuzu da ekleyip 2-3 dakika pişirin.
Sosu ocaktan almadan önce kıydığınız fesleğenleri de tavaya ekleyin.
Fırın kabına yağlı kağıt serip kızarmış patlıcanlardan 1 dilimini tepsiye alın.
Patlıcanın üzerine 1 dilim mozzarella yerleştirin.
Peynirin üzerine sosu gezdirip üzerine yeniden bir dilim patlıcan yerleştirin.
Patlıcanın üzerine biraz daha sos gezdirin ve rende mozzarella?dan da serpiştirin.
Bütün malzemeyi bu şekilde kuleler haline getirin.
Bu esnada fırını ısıtın ve tepsiyi fırına verin.
15 dakika sonra peynirleriniz eriyip kızarınca tepsiyi fırından alıp sıcak servis edin.

© lezzetler.com tarif no:146450 • adı:Patlıcan Kuleleri • gönderen:ay ışığı • indirme tarihi:16.05.2024 - 06:32