



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICAN PIZZASI

2 adet tımbul patlıcan
3 yemek kaşığı margarin
Yarım su bardağı domates sosu
1 ay kaşığı kuru nane
2 diř ezilmiř sarımsak
1 ay kaşığı karabiber
Tuz
100 gr sucuk
1 su bardađı kařar rendesi

Patlıcanları uzunlamasına dilimler halinde kesin, tuzlu suda 5-10 dk bekletip kurulayın.

Patlıcanlara tuz ve karabiberi arkalı önlü ekleyip fırın tepsisine yerleştirin.

Üzerine erimiş margarin gezdirip, önceden ısınmış fırına sürün, pişsin.

Bu arada sosu hazırlayın.

Domates sosunun üzerine nane ve ezilmiş sarımsak ekleyerek karıştırın.

Patlıcanları fırından alıp üzerlerine bu sostan sürün.

Sosun üzerine kaşar rendesini ve onun üzerine de halka halka dilimlenmiş sucukları yerleştirip tekrar fırına verin.

Yaklařık 10 dk daha piřsin.

