



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PATLICAN PİZZALARI

2 tane bostan patlıcanı  
1 tane mor soğan  
Yarım su bardağı domates püresi  
1 tatlı kaşığı biber salçası  
600 gram ıspanak  
250 gram mantar  
25 gram yağ  
1,5 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri  
1 çay kaşığı kekik  
Tuz

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

