



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICAN PİZZA

- 1 orta boy patlıcan
- 1 kaşık zeytinyağı
- Tuz
- Karabiber
- Sarımsak tozu
- Yarım bardak domates sosu
- 2 kaşık rendelenmiş parmesan
- Yarım bardak taze kıyılmış fesleğen
- 1 bardak kıyılmış mozzarella peyniri (yağsız kaşar da kullanabilirsiniz)

Fırını 200 derecede ısıtın. Patlıcanları dilim dilim kesip fırça yardımıyla zeytinyağını her tarafını kaplayacak şekilde sürün. Üzerine baharatlarınız ve domates sosunu karıştırarak sürün. 10 dakika pişirin. Üzerine parmesan, mozzarella ve fesleğeni de koyup 5-10 dakika daha pişirin.

