



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICAN PİZZA

2-3 adet orta boy bostan patlıcanı
1 adet soğan
2-3 adet yeşil biber
2-3 adet domates
2 diş sarımsak
2-3 yemek kaşığı sıvı yağ
Tuz
Karabiber
Üzerine:
1 su bardağı kaşar peyniri rendesi

Önce patlıcanları alacalı soyup 2 cm. kalınlığında yuvarlak halkalar kesiyoruz. Bir kabin içinde hepsini 2-3 yemek kaşığı sıvı yağ ve tuzla iyice harmanlıyoruz. Yağlı kağıt serdiğimiz fırın tepsisine dizip 180 derece fırında üzerileri iyice kızarana kadar pişiriyoruz. Soğanı yarım ay şeklinde doğrayıp 2-3 yemek kaşığı sıvı yağda kavurmaya başlıyoruz. Bu esnada bir fiske şeker atmanızı tavsiye ederim. Soğana çok güzel lezzet veriyor. Bir iki dakika sonra yuvarlak ince halkalar halinde doğradığımız biberleri ekliyoruz. Onları da iki üç dakika kavurup, doğranmış sarımsakları ekliyoruz. Kabuğunu soyduğumuz domatesleri küp küp doğrayıp ekledikten sonra tuz ve karabiberini koyuyoruz. Domates suyunu çekene kadar pişirip ocağı kapatıyoruz. Harcı patlıcanların üzerine pay ediyoruz. Kaşar peyniri rendesi koyup tekrar fırına veriyoruz. Kaşar peynirler eriyip kızarana kadar pişiriyoruz. Sıcak sıcak servis ediyoruz.

