



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICANLI KATLAR

3-4 adet sıkınca temasa yumuşak gelen patlıcan
500 gr domates rendesi
1 adet ufak soğan
3 diş sarımsak
15 adet fesleğen yaprağı
8 yemek kaşığı Parmigiana Reggiano
150 gr dilimlenmiş mozerella peyniri
1 adet acı sivri biber
4,5 yemek kaşığı sıvı yağ
Yeterince zeytinyağı (kızartmak için)
Tuz

Patlıcanları uzunlamasına, yarım santim kalınlığında dilimleyin. Üzerlerine tuz serpin. Bir saat kadar sulanmasını bekleyin. Bu arada soğan ve sarımsağı karartmadan sıvı yağda çevirin. Domatesi, biber halkalarını ve fesleğen yapraklarını da ekleyin. Yaklaşık 30 dakika arada karıştırarak pişirin. Süre sonunda sosu süzgeçten geçirin ve az tuz ekleyin. Patlıcanların suyunu kurulayın. Kızgın zeytinyağında kızartıp dilimleri bir emici kağıt üzerine alın. Bir kevgire alınıp üzerlerinden sıcak su geçirilirse yağı daha da gider. Bir fırın kabını iyice yağlayın. Altına domates sosu gezdirin. Üzerine patlıcan dilimlerini dizin. Üzerine domates sosundan gezdirin. Dilimlenmiş peynir dilimlerini de yerleştirin. Parmigiano'dan da serpin. Bu işlemi tüm patlıcanlar bitinceye kadar yapın. Katlar tamamlanınca en üste tekrar sosu gezdirin ve Parmigiano peyniri gezdirerek işlemi bitirin. 180 derecelik fırında 20 dakika kadar pişirin. Servisini ılık yapın, lezzetinin yerleşmesi için bu gereklidir

