PATLICANLI LAZANYA

250 gr lazanya
100 gr dilimlenmiş kaşarpeyniri
3 bostan patlıcanı
4 domates
2 diş sarımsak
Yarım demet maydanoz
4 çorba kaşığı zeytinyağı
Kızartmak için sıvıyağ
Tuz
Süslemek için
Birkaç taze kekik dalı

Domatesleri soyup küp küp doğrayın. Sarımsakları soyup ezin. Maydanozu temizleyip ezin. Sarımsak ve domatesi 3 kaşık yağda soteleyin. Tuz ve maydanozu ekleyip domates suyunu salıp çekinceye kadar pişirin. Patlıcanların uç kısımlarını kesip ince halkalar halinde dilimleyin. Acısını almak için tuzlu suda 10 dakika bekletip süzün. Yağı tavada kızdırıp patlıcanları kızartın ve kâğıt havlu üzerine alıp yağını süzdürün. Lazanyaları bir tutam tuz ve 1 kaşık zeytinyağı ilaveli kaynar suda 1 dakika haşlayın. Kevgirle temiz bir mutfak bezinin üzerine alarak süzün. Lazanyaları düz bir zemine alıp bardak ağzı ile yuvarlaklar kesin. 2. Fırın tepsisini alüminyum folyo ile kaplayıp üzerini yağlayın. 4 dilim lazanyayı aralıklı olarak dizin. Her birinin üzerine sırasıyla peynir ve patlıcan dilimlerini ilave edin. Malzeme bitene kadar işlemi sürdürüp 5 kat halinde hazırlayın. Son sırayı domates sosuyla tamamlayın. Önceden ısıtılmış 200 dereceye ayarlı fırına verip 5 dakika pişirin. Kalan sosu servis tabağına alıp patlıcanlı lazanyaları ilave edin. Kekik dallarıyla süsleyip sıcak servis yapın.

ML® Patlıcanlı Fırın Makarna (görsel)

© lezzetler.com tarif no:15027 • adı:Patlıcanlı Lazanya • gönderen:beyazit • indirme tarihi:19.04.2024 - 13:13