



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICANLI PAY

MALZEMELER

1 kg patlıcan, uzunlamasına dilimlenmiş
2 yemek kaşığı ayçiçek yağı
2 diş sarımsak, ezilmiş
2 dolmalık kırmızı biber, ikiye kesilmiş ve çekirdekleri kızartılmış
8 çeri domates, ikiye kesilmiş
Fesleğen yaprakları
2 çay kaşığı kapari
1 çay kaşığı balsamik sirke
1 çay kaşığı ekstra zeytinyağı
Hamur malzemesi için:
1 bardak un
1/2 bardak taze kaşar peyniri
90 gr tereyağı, küp doğranmış
90 gr krem peynir

HAZIRLANIŞI

Un, kaşar peyniri, krem peynir ve tereyağını mutfak robotunda kısa kısa karıştırın. Unlanmış tezgah üzerine alıp çabucak yuvarlayıp, kase içine alın. Üzerini streçleyerek en az 30 dakika buzdolabında bekletin. Zeytinyağı ve sarımsakları karıştırıp patlıcan dilimlerinin üzerine sürün ve ızgarada kızartın. Kızartma sırasında dilimleri birkaç kere çevirin ve her seferinde yağlayın. Dolmalık biberleri de dış kısımları üste gelecek şekilde ızgarada kızartın. Plastik bir kapta üzeri kapalı olarak soğumasını bekleyin ve ince zarları soyun. Domatesleri de kesik kısımları yukarı gelecek şekilde ızgarada 2-3 dakika kızartın. 21 X28 cm ebatlarında fırın kabını yağlı kağıt ile kaplayın ve hamuru içine yayın. 20 dakika buzdolabında bekletin. Bu arada, fırını 190 derecede ısıtmaya başlayın. Hamurunuzun üzerini yağlı kağıtla kaplayın. Kağıdın üzerine bir avuç nohut koyup 15 dakika pişirin. Nohutları ve kağıdı alıp 15 dakika daha pişirin. Hamurunuzun üzerine patlıcan dilimleri, dolmalık biber dilimleri, domatesleri, fesleğen yapraklarını ve kaparileri koyup balsamik sirke ve zeytinyağı karışımı ile fırçalayıp servis yapın.