



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ NANELİ PATLICAN

500 g patlıcan (her biri iri zar biçiminde doğranmış)
1/2 tatlı kaşığı tuz
2 domates (kabukları soyulup, çekirdekleri çıkarıldıktan sonra, doğranmış)
1 diş sarımsak (ince kıyılmış)
1 çorba kaşığı taze nane (kıyılmış)
1 çorba kaşığı natürel zeytinyağı
60 g (yaklaşık 1 su bardağı) mozzarella (ya da dilpeyniri) rendesi
3 çorba kaşığı Parmesan (ya da kaşar) peyniri rendesi

Patlıcan parçalarını bir süzgece koyup, tuzu serpererek, ağırlık yapması için üstlerine küçük bir tabak kapatın ve acı sularının süzülmesi için bir kenarda 30 dakika bekletin. Sonra soğuk su altında iyice çalkalayıp, yeniden süzölmeye bırakın.

Fırınınızı 200 °C'a ısıtın. 23 cm x 33 cm boyutlarında bir fırın kabına süzölmüş patlıcan parçalarını koyup, domates parçaları, sarımsaklar, kıyılmış taze nane yaprakları ve zeytinyağını ekleyerek, karıştırın. Sonra üstünü bir alüminyum folyoyla örtüp, kabı fırına vererek, karışımı patlıcanlar iyice yumuşayınca kadar (yaklaşık 1 saat) pişirin. Kabı fırından alıp, alüminyum folyoyu kaldırarak, karışımın üstüne mozzarella (ya da dilpeyniri) ve Parmesan (ya da kaşar) peyniri rendelerini serpin. Sonra üstünü yeniden alüminyum folyoyla örtüp, kabı fırına vererek, peynir tabakası eriyinceye kadar pişirin. Kabı fırından alıp, alüminyum folyoyu atarak, peynirli - naneli patlıcanı kabında servis yapın.