



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## SEBZE FIRIN

4 kişilik  
500 gram patates  
500 gram patlıcan  
200 gram mantar  
1 paket Tat domates püresi  
1 adet büyük soğan  
1 tatlı kaşığı kekik  
Tereyağı  
3 çorba kaşığı zeytinyağı  
Tuz, karabiber  
Rendelenmiş kaşar peyniri

Patlıcanı soyun. İnce ince dilimleyin. Tuzlu suya koyup, bir süre bekletin. Çıkarıp, suyunu süzün. Patatesleri yıkayın. Tuzlu suda 20 dakika bekletin. Piyazlık doğranmış soğanı 3 çorba kaşığı zeytinyağında pembeleştirin. Doğranmış mantarları ilave edin. Üzerine tuz, karabiber serpin. Birkaç dakika sonra 1 tatlı kaşığı kekik ve 1 paket domates püresini ilave edin. Patlıcanı fırın ızgarasında biraz pişirin. Yağlanmış bir kalıba bir sıra patates dizin. Üzerine patlıcanları yerleştirin. Mantarlı domatesli sosu yayın. Rendelenmiş kaşar peyniri serpiştirin. Tekrar patates dizin, aynı işlemleri sırasıyla tekrarlayın. Domatesli sosla bitirin. Üzerine kaşar peyniri serpin. 1 çorba kaşığı tereyağını küçük parçalar halinde yemeğin üzerine yerleştirin. 180 derecelik fırında yarım saat pişirin.