



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SİCİLYA USULÜ MERCANKÖŞKLÜ PATLICAN

6 adet iri patlıcan
600 gr domates
150 gr yağ
1 demet maydonoz
8 kalın dilim dil peyniri
1 tatlı kaşığı mercanköşk
1 su bardağı un
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber

Patlıcanın kabuklarını soyup uzunlamasına dilimleyelim. Sıralı halde bir kaba aralarına tuz serpererek yerleştirelim. Acı suyunu verdikten sonra bol su ile yıkayalım. İyice kurulayıp una bulayarak ayrı bir kaptaki ısıttığımız yağda kızartalım. Kızaran patlıcanları ısıya dayanıklı cam bir kabin içine yerleştirelim. Kabuklarını soyup küp şeklinde doğradığımız domatesleri patlıcanların üstüne yerleştirelim. Domatesin üzerine dil peynirlerimizi onun üzerinede ince olarak doğranmış maydonozları, tuzu karabiberi en üstünede mercanköşkü koyalım. 180 derecelik fırında 20 dakika pişirelim. Hafif ılıkken servis yapalım.