



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## SİCİLYA USULÜ PATLICAN

Kullanılacak malzeme:

Her biri 150 gram gelecek biçimde 6 patlıcan,  
600 gram olgun domates,  
1 demet maydanoz,  
her biri 150 gram gelecek 8 parça dil peyniri,  
1 tutam merzengüş otu,  
yeteri kadar zeytinyağı,  
1 bardak un,  
yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapımı: Patlıcanların saplarını kesip kabuklarını soyduktan sonra bunları uzunlamasına dilimlemeli ve eğik duran bir tabağa tek sıra halinde dizmeli. Üzerlerine bol tuz serpip öylece bırakmalı. Patlıcanlar acımtırak sularını koyverdikten sonra bunları bol suda iyice yıkamalı ve bir süzgece koyup iyice sularını süzmeli. Patlıcanlar iyice kuruduktan sonra bunları una bulamalı ve kızgın zeytinyağının içine atıp iki yanlarını da kızartmalı. Sonra bir kevgirle tavadan alıp yağlarını süzdükten sonra içi yağa bulanmış bir pyrex kayık tabağa yanyana dizmeli. Beri yanda kabukları soyulmuş, çekirdekleri çıkarılmış domatesleri küçük parçalara doğramalı. Maydanozları temizledikten sonra bol suda iyice yıkamalı ve kıyarca-sına ince doğramalı. Peynirleri üçe bölmeli. Pyrex kayık tabağa dizilmiş patlıcanların üzerlerine domates parçalarını serpiştirmen. Tuzunu ve biberini serptikten sonra domateslerin üzerine maydanozları serpmeli. En üste de dil peyniri dilimlerini yaydıktan sonra merzengüş otunu serpiş-tirmeli ve gezdirerek iki çorba kaşığı zeytinyağı döktükten sonra tabağı kızgın bir fırına sürmeli.

Pyrex kayık tabağı fırına sürdükten sonra ısısını ortaya indirmeli ve domatesler pişip peynirlerin üzerleri kızarıncaya kadar kabı fırında tutmalı. Sonra yemeği fırından alıp olduğu gibi sofraya çıkarmalı ve sıcak sıcak servis yapmalı.