



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütavazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

FIRINDA PATLICAN KIZARTMASI



4 adet orta boy patlıcan
7-8 diş sarımsak
1 çay bardağı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı tuz
Üzeri için:
3 adet orta boy domates
3 diş sarımsak
Yarım çay bardağı zeytinyağı
1 adet kesme şeker
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı kekik

- # Önce iyi yıkanmış patlıcanların sağları kesilir, soyulmadan ikiye kesilir. Sonra boyuna 4'er parçaya dilimlenir.
- # Sarımsakların şekilleri bozulmadan kabukları soyulur.
- # Pişirme kağıdı serilen fırın tepsisine patlıcan dilimleri dizilir. Aralarına sarımsaklar atılır. Üzerlerine zeytinyağı gezdirilir ve tuz serpilir.
- # Tepsi 190 derece sıcak fırına verilir, 35-40 dakika pişirilir.
- # Bu arada salça hazırlanır; domatesler küçük küp şeklinde doğranır, sarımsaklar ince ince kıyılır.
- # Tavaya zeytinyağı bırakılır, orta ateşte ısınınca domatesler, kesme şeker ve tuz eklenir. Kapak kapatılır, şekli bozulana kadar pişirilir.
- # Ateşten almadan hemen önce sarımsaklar ve kekik ilave edilir.
- # Fırından çıkan patlıcanların yarısı servis tabağına dizilir. Sarımsaklar aralara konur. Üzerine salçanın yarısı gezdirilir. Üzerine kalan patlıcan ve salça aynı şekilde bırakılır.
- # Ilık olarak sofraya getirilir.

Not: Fırında Patlıcan Kızartması servise hazırlandıktan sonra üzeri kapatılıp bir gece buzdolabında bekletilirse lezzeti daha yerinde olur.