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.
Pİşirme kağıdı serilen fırın tepsisine patlıcan dilmleri 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.