

Melanzane alla Parmigiana

Toplam 80 dk

Hazırlama 35 dk · Pişirme 45 dk

6 kişilik

Orta

~390 kcal

Kırmızı patlıcan domates sosu, mozzarella ve parmesanla kat kat pişen Güney İtalya klasiği. Fırında dinlenince dilimlenebilir, yoğun ve doyurucu bir ana yemek olur.

Malzemeler

Ana yemek için

- 4 adet Patlıcan
- 1.5 çay kaşığı Tuz
- 80 gr Un
- 200 ml Zeytinyağı

Sos için

- 500 gr Domates püresi
- 2 diş Sarımsak
- 10 yaprak Fesleğen

Katlar için

- 250 gr Mozzarella
- 80 gr Parmesan peyniri
- 40 gr Ekmek kırisi

Yapılışı

- Patlıcanları uzun dilimleyin, tuzlayıp 20 dakika bekletin ve kurulayın.
- Patlıcanları hafifçe bulayın zeytinyağındaki yüzünü kızartıp yağlı havluya alın.
- Domates püresini sarımsakla 5 dakika pişirin, fesleğeni ekleyin.
- Fırına sos, patlıcan, mozzarella ve parmesan katları yapın.
- Üzerine ekmek kırisi serpin.
- 180°C fırında 30 dakika pişirin, dilimlemeden önce 10 dakika dinlendirin.

PÜF NOKTASI

Patlıcanları tuzlayıp bekletmek kızartmada daha az yağ çekmelerine yardımcı olur.

SERVİS ÖNERİSİ

Sade roka salatası ve çileklerle servis edin.

Alerjenler

Süt

Gluten