



PARMIGIANA

MALZEMELER

- 700 g patlıcan
- 20 g un
- 1 diş sarımsak, soyulmuş ve ince kıyılmış
- 250 g domates sosu
- 10 yaprak fesleğen
- 250 g mozzarella peyniri, dilimlenmiş
- 80 g parmesan peyniri, ince rendelenmiş
- Bitkisel yağ, patlıcanları kızartmak için
- 2 yemek kaşığı ekstra sızma zayetinyağı
- Tuz ve karabiber, damak tadına göre

HAZIRLAMA YÖNTEMİ

1. Fırını önceden 200 °C'de ısıtın
2. Patlıcanları boylamasına dilimleyin, tuzlayın ve 30 dakika dinlenmeye bırakın. Fazla suyu kağıt havluyla bastırarak alın. Her iki yüzünü una bulayın ve iCook Kapaklı Yapışmaz Tavaya bitkisel yağ ekleyerek açık kahverengi olana kadar kızartın. Patlıcanları fazla yağın akması için iCook 4 Lt'lik Buharlı Tencereye koyun.
3. Bu arada domates sosunu hazırlayın. Zeytinyağı iCook 1 Lt'lik Paslanmaz Çelik Kapaklı Tavada orta ateşte sarımsakla birlikte bir dakika süreyle ısıtın. Domates sosunu ve fesleğen yapraklarını ekleyin, kapağını kapatın ve kısık ateşte 10 -15 dakika pişirin. Ateşten alın ve kenarda bekletin.
4. Tencerenin dibine hazırladığınız domates sosundan iki kepçe yayın, üzerine kızarmış patlıcanları dizin, bir avuç parmesan peyniri, tuz ve mozzarella ekleyin. Bütün patlıcanlar bitene kadar aynı sırayla kat kat dizmeye devam edin. En üste domates sosu, tuz, karabiber ve parmesan peyniri rendesi koyun. 40 dakika fırında tutun ve piştikten sonra tekrar taze parmesan peyniri ekleyin. Servis yapın ve afiyetle yiyin!