

Patlican Pizza

Malzemeler

2 Bostan Patlican

2 Sosis

150 Gr. Beyaz Peynir

50 Gr. Kasar Peyniri

Tuz

Karabiber

Domates sosu için:

1 Domates

1 Corba kasigi domates salcasi

2 Dis Sarimsak

1 Tutam Fesleg'en

Zeytinyagi

Yapilisi

Ilk olarak patlicanlari dilim dilim dograyin.Daha sonra ızgarada onlu arkali biraz pisirin.Ayri bir yerde sosu için, domates, salca, sarimsak, fesleg'en ve zeytinyagi ini dograyicida pure haline getirin.Daha sonra pis'en patlicanlari firin tepsisine dizin. Ic harci için, dogranmis sosis, rendelenmis kasar ve beyaz peyniri tuz ve karabiberle iyice karistirin..Fesleg'enli sosu patlicanlari ın izerine suruyoruz.Patlicanlari ın izerlerine peynirli ic harctan koyun. Onceden ısıtilmis 180 derece firinda pizzayi pisirip servis edin.