



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)  
Banu Atabay's Mutevazi Lezzetler® Ricette di cucina

## Arrossimento di Melanzana nel Forno

Fırında Patlıcan Kızartması



4 melanzane  
7-8 spicchi d'aglio  
1 bicchierino olio d'oliva  
1 cucchiaino di sale  
Per la sopra;  
3 pomodori  
3 spicchi d'aglio  
Mezzo bicchierino olio d'oliva  
1 zucchero quadrato  
1 cucchiaino di sale  
Un cucchiaino di timo

- # Primamente le melanzane si tagliano poi si tagliano in due. Poi si tagliano in quattro pezzi.
- # Agli si sbcciano .
- # Sulla carta oliata si filano bene le melanzane e fra si inseriscono gli agli poi alla sopra si mette olio d'oliva.
- # Poi il vassajo si inserisce nel forno riscaldato a 190 gradi e si cucinano circa per 35-40 minuti.
- # In questo momento si preparano i materiali di salsa. I pomodori si tagliano dimensione di dado. Poi gli agli si pestano.
- # Nella padella si mette olio d'oliva. Dopo aver riscaldato si aggiungono i pomodori. Poi si aggiungono zucchero sale poi si viperta il coperchio. Si cucinano finchè i pomodori cambiano le forme.
- # Subito prima fi levare dal fuoco si aggiungono timo ed aglio.
- # Metà delle melanzane si mettono sul piatto da servire. Poi si mettono gli agli. Alla sipra si mette metà di salsa. Alla sopra si mettono le.altre melanzane. E dopo si mette la salsa rimasta.
- # Servirsi in fresco.

**Nota:** Le melanzane se si aspettano per una notte dopo aver cucinato sara buona il gusto di più.