



لفائف الباذنجان المخبوزة مع الطماطم



30 min. مدة التحضير:

الصعوب: بسيط

(المكونات 4 اشخاص)

لإعداد هذه الوصفة قمنا باستخدام

المكونات

- 200 gr 500g كوبيد توميتوز
- 2 باذنجان مستدير
- ز عتر ما يكفي
- زيت زيتون بكر ما يكفي
- شرائح جبن قابلة للذوبان 16 شريحة
- فص ثوم 1
- فلفل أسود ما يكفي
- ملح ما يكفي
- None



التحضير

قم بتقطيع الباذنجان إلى شرائح وضعها على ورق فرن وتبلها بزيت الزيتون البكر والملح والفلفل. قم بوضع الباذنجان في الفرن على حرارة 180 درجة لحوالي 10 دقائق، لحين الوصول إلى درجة النضج المطلوبة.
أخرج الباذنجان من الفرن وشكله على شكل لفائف من خلال لف الباذنجان مع شرائح الجبن الذائب.
ثم تبل اللفائف بالزعتر.

الناعم بالقليل من زيت الزيتون البكر وفص ثوم **Strained tomatoes Pomi** حضر صلصة الطماطم على حدى، من خلال تنبيل طماطم بولبا فيني يومي.
ثم أزل الثوم عندما يبدأ في اكتساب لون وأترك الصلصة لتطهى لحوالي 15 دقيقة.
قدم اللفائف وعليها ملعقة كبيرة من صلصة الطماطم. أضف ورقة ريحان والقليل من زيت الزيتون البكر.