BİBERLİ KARNIYARIK

4 adet patlıcan
2 adet sarı dolmalık biber
1 adet kırmızı dolmalık biber
1 adet soğan
4 diş sarımsak
1/2 çay bardağı sıvı yağ
1 tutam şeker
1 çorba kaşığı sirke
1 adet domates
Tuz

Patlıcanları alacalı soyup üzerlerini yağlayın. Tepsiye dizip fırında közleyin. Fırından çıkarınca tencereye dizin ve ortalarını açın. Biberleri, sarımsağı, soğanı ve domatesi doğrayın, Şeker ve zeytinyağı ekleyerek karıştırın. Karışımı patlıcanların içine doldurun. Üzerine bir çay bardağı su koyup 20 dakika pişirip soğuk olarak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:111156 • adı:Biberli Karnıyarık • gönderen:teşhis • indirme tarihi:29.03.2024 - 09:51