FIRIN PATLICAN

3 adet bostan patlıcanı (közlenmiş)
2 adet domates (küp doğranmış)
2 adet yeşil biber (doğranmış)
100 gram beyaz peynir (ufalanmış)
10 sap maydanoz (kıyılmış)
1 kahve fincanı zeytinyağı
2 çay kaşığı karabiber

Közlenmiş patlıcanların saplarını kesip boyuna ikiye bölün. Kabuklarını yırtmadan kaşıkla içlerini boşaltın. Kabutları fırın servis kabına dizin. Patlıcan içlerini iri iri kıyın. Domates, yeşil biber, beyaz peynir, maydanoz ve yarım kahve fincanı zeytinyağı katıp harmanlayın. Harcı, patlıcan kabuklarının içine doldurun. Kalan zeytinyağını patlıcanların üzerlerine gezdirin. Karabiber serpin. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında üzerleri pembeleşene kadar pişirin. Servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:102246 • adı:Fırın Patlıcan • gönderen:AyGölgesi • indirme tarihi:19.03.2024 - 11:08