FIRINDA KAŞARLI PATLICAN OTURTMASI

5 adet patlıcan
200 gram kıyma
2 adet domates
3 adet sivri biber
1 yemek kaşığı salça
1 tutam tuz
1 kase rende kaşar
1 yemek kaşığı margarin
2 adet kuru soğan
1 çay bardağı su
Yeterince sıvıyağ

Patlıcanları alacalı soyun tuzlu suda acısını alıp halka şeklinde doğrayın ve kızgın yağda kızdırın, borcama dizin, ayrı bir tavaya margarini alıp eritin soğanları kavurun peşinden kıymayı ve biberleride ekleyip iyice kavurun, son olarak salçayı, tuzu, domatesi ekleyin suyunuda koyup 2 dakika kaynatın ve patlıcanların üzerine dökün en üste kaşarı serpin ve 10 dakika fırınlayın. Sıcak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:100650 • adı:Fırında Kaşarlı Patlıcan Oturtması • gönderen:Saadet • indirme tarihi:29.03.2024 - 12:47