FIRINDA PATLICAN

75 gr margarin
400 gr kıyma
1 adet Kuru Soğan
5 diş Sarımsak
1 adet Patates
1 adet Havuç
1 adet kırmızı biber
1 yemek kaşığı Domates Salçası
1 yemek kaşığı Acı Biber Salçası
İsteğe bağlı Baharatlar
250 gr kaşar

Patlıcanları yıkayın ve kabukları şerit halinde soyun. Daha sonra kalınca dilimler halince yuvarlak kesin. tuzlu suda bekletin. Ardından soğanları soyun biberleri patatesleri havucu doğrayın. Sarımsakları rendeleyin ve sebzeleri karıştırın. Daha sonra kıymanın içine kalan sarımsağı kırmızı biberi koyun yoğurun. Fırın kabını yağlayın. Patlıcanların üzerine kıymaları ve üzerine de patatesle havuçları koyun. Domatesleri de ekledikten sonra bir kenarda sosu hazırlayın. Sos için salçaları baharat ve margarin ile karıştırın ve patlıcanların üzerine dökün. Önceden ısıtılmış fırında pişmeye bırakın. Piştikten sonra fırından çıkar çıkmaz hazırladığınız rendelenmiş kaşar peynirini üzerine dökün ve kaşar peyniri eriyene kadar yeniden fırına koyun.



© lezzetler.com tarif no:105090 • adı:Fırında Patlıcan • gönderen:Göksen • indirme tarihi:19.03.2024 - 11:35