FIRINDA PATLICAN

Patlıcanları yıkayıp 1'er cm lik büyüklükte doğrayın. Doğranmış patlıcanların üzerine tuz serpip 30 dakika dinlenmeye bırakın ve daha sonra suyla durulayın.

Toprak çömleği yağlayınız ve ekmek kırıntısının yarısını, sarımsakları ve maydanozu ilave ediniz. Bunların uzerine patlıcanları, patatesleri, sakızı ve domatesleri düzgün bir şekilde yayın. Tuz ve toz kırmızı biberi serptikten sonra en üste de bir sıra domates yayın. Zeytinyağını suyla karıştırıp yemeğin üzerine azar azar dökün.

Tekrar tuz ve toz biber ilave serpip maydanoz ve sarımsak ekleyin. Patlıcanlar yumuşayıncaya kadar, yaklaşık 1 saat yemeği fırında 150 C de pişirin. Toprak çömlekte, fırından çıkardığınız şekliyle servis yapabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:21058 • adı:Fırında Patlıcan • gönderen:trm77 • indirme tarihi:19.03.2024 - 14:17