FIRINDA PATLICAN

1 kg patlıcan
1 su bardağı zeytinyağı
2 diş sarımsak
2 çorba kaşığı domates salçası
200 gr eritme peyniri
100 gr un
3 adet soğan
500 gr kıyma
500 gr domates
2 yumurta
Maydanoz
Tuz

Patlıcanları yıkadıktan sonra 2 cm kalınlığında dilimler halinde kesin. Üzerine tuz serpin ve 30 dakika bekletin. Büyük bir tavada yağı kızdırın. Patlıcanları una bulayıp kızartın. Kızaran patlıcanları ince bir kağıt üzerine alıp yağının süzülmesini sağlayın. Artan yağda soğanları kızartın. Kıyma ilave edin. Dövülmüş sarımsağı domates ve salçayı katıp suyunu çekinceye kadar pişirin. Ayrı bir kapta maydanozu, tuzu, tarçını, karabiberi ekip yumurtaları, rendelenmiş peyniri katın. Fırına koyabileceğiniz bir tepsiye patlıcanları ve üstüne kıymayı döşeyin. En üstüne peynir karışımı dökün. Kızgın fırına sürün.

© lezzetler.com tarif no:23585 • adı:Fırında Patlıcan • gönderen:turfanda • indirme tarihi:19.03.2024 - 09:44