SOSLU PATLICAN

3 adet patlıcan
3 adet domates
2 adet dolmalık veya çarliston biber
1 kahve fincanı sirke
1 adet kesmeşeker
Kızartmak için yeterince sıvıyağ

Patlıcanlar ayıklanır, yıkanır, küp küp kesilerek tuzlu suya atılır. Biberler ince ince doğranır. Domatesler ayrı bir kapta rendelenir. Öte yandan yağ kızdırılır, tuzlu sudan çıkarıp iyice kuruladığımız patlıcanlar hafifçe kızgın yağda fazla yakmadan kızartılır ve bir gazete kağıdı üzerine ya da havlu peçeteye fazla yağının süzülmesi için alınır. Doğradığımız biberler aynı yağa atılır. Çok hafif kızartıldıktan sonra yağdan çıkarılır ve aynı kağıdın üzerine konur. Rendelediğimiz domatesler bir tencereye konur, 2-3 dakika pişirilir. Yağdan çıkardığımız patlıcan, biber, domateslerin içine katılır. Bir kesmeşeker ve sirke ilave edilip 2 taşım kaynatıldıktan sonra ılınmaya bırakılır. Servis tabağına alındıktan sonra arzuya göre üzerine ince kıyılmış maydanoz ilave edilebilir.



© lezzetler.com tarif no:3143 • adı:Soslu Patlıcan • gönderen:Kabul • indirme tarihi:29.03.2024 - 14:41