KURU PATLICAN KAVURMASI (ŞANLIURFA)

https://www.urfaurfa.com

İlk önce ipten çıkarılan patlıcanlar, derin bir kaba konur, Üzerine soğuk su ilave edilir (İlk önce soğuk suya koymamızın sebebi üzerindeki tozlarını suya bırakması için) 10 dakika kadar bekletilir daha sonra suyu dökülerek, güzelce yıkanır. Bir sefer de kaynar suda bekletilir. Tekrar suyu dökülür. Hafif şişmeye başlamış olan patlıcanlar yemeğe eklenmeye hazır olur. Pişme süresi yaklaşık 45 dakika kadar sürüyor. Etli yapacaksanız, yarı kıvamda pişirdiğiniz etlere ilave edip beraber pişirebilirsiniz. Sarımsak ve bol soğanla servis edilir.

© lezzetler.com tarif no:67149 • adı:Kuru Patlıcan Kavurması (Şanlıurfa) • gönderen:keskin ışık • indirme tarihi:29.03.2024 - 05:05