HAVUÇ ENGİNAR PATLICAN OGRATEN (FRANSA)

2 iri havuç (kazınıp, her biri 1 cm kalınlığında dilimlenmiş)
1/2 limon
4 enginar göbeği
2 diş sarımsak
1 orta boy patlıcan (yaklaşık 350 g)
1 çorba kaşığı ayçiçek yağı
1 çorba kaşığı natürel zeytinyağı
1/4 tatlı kaşığı tuz
1/4 tatlı kaşığı kekik
1 çorba kaşığı taze fesleğen (kıyılmış; ya da 1 1/2 tatlı kaşığı kuru fesleğen)
10 g (2 tatlı kaşığı) tuzsuz tereyağı
1 soğan (doğranmış)
60 g (yaklaşık 1 su bardağı) gravyer peyniri rendesi
60 g (yaklaşık 1 su bardağı) Parmesan (ya da kaşar) peyniri rendesi

Bir tencereye 1 litre (4 su bardağı) su koyup, 1/2 limonun suyunu sıkarak, sıktığınız kabuğu da tencereye koyun. Sonra tencereyi harlı ateşe oturtup, suyu bir taşım kaynatın. Kaynayınca enginar göbeklerini koyup, enginar göbekleri yumuşayıncaya kadar (8-10 dakika) haşladıktan sonra, tencereyi ateşten alarak, enginarları bir süzgeçte süzün (limon kabuğunu atın) ve bir kenarda ılı-nıncaya kadar bekletip, her birini 8'e kesin.
Bir tencereye 2,5 cm yükseklikte su koyup, içine delikli buğulama kabı yerleştirerek, tencereyi harlı ateşe oturtun ve suyu bir taşım kaynatın. Kaynayınca buğulama kabına havuç dilimlerini koyup, tencerenin kapağını kapatarak, havuçları yumuşamaya yüz tutuncaya kadar (yaklaşık 4 dakika) buharda pişirin. Tencereyi ateşten alıp, havuçları bir tabağa aktararak, bir kenarda soğumaya bırakın.
Sarımsaklardan birini 2'ye kesip, parçalardan birini, ateşe dayanıklı bir fırın kabının tabanına ve çeperlerine sürün. Sonra bu yarım sarımsağı ve kalan sarımsakları ince doğrayıp, bir kenara bırakın.
Fırınınızı 180 °C'a ısıtın. Patlıcanı, 2,5 cm. eninde şeritler bırakarak alacalı soyup, önce boylamasına 2 cm kalınlığında dilimleyin. Sonra her dilimi bir kenarı 2 cm'lik kareler halinde doğrayın. Kalın dipli bir tencereye çiçekyağını ve zeytinyağını koyup, tencereyi kısık ateşe oturtarak, yağı ısıtın. Isınınca patlıcan parçalarını koyup, yumuşayıncaya kadar (yaklaşık 3 dakika) pişirdikten sonra, sarımsaklar, tuzun yarısı, kekik ve fesleğeni katıp, karıştırın. Tencereyi ateşten alıp, karışımı bir salata kâsesine aktarın. Aynı tencereye tereyağını koyup, orta ateşte erittikten sonra, soğanları ve kalan tuzu koyun ve soğanlar saydamlaşıncaya kadar (yaklaşık 10 dakika), sık sık karıştırarak pişirip, tencereyi ateşten alın.
Tencereye haşlanmış enginar göbeği parçaları, tabaktaki havuçlar ve kâsedeki patlıcanlı karışımı katıp,üstüne gravyer peynirini ve Parmesan (ya da kaşar) peynirinin yarısını serperek.karıştırın.Bu karışımı ateşe dayanıklı bir kaba aktarıp, üstüne kalan Parmesan peynirini serpin.Kabı fırına vererek, havuç - enginar- patlıcan og-ratenleri, üstü altın sarısı bir renk alıncaya kadar (yaklaşık 45 dakika) pişirin. Kabı fırından alıp, bekletmeden servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:32516 • adı:Havuç Enginar Patlıcan Ograten (Fransa) • gönderen:canan karadoğan • indirme tarihi:24.04.2024 - 05:53