KAYNANA DİLİ

4 adet patlıcan
2 yemek kaşığı mayonez
1 yemek kaşığı hardal
2 tane kırmızıbiber
Kaşarpeyniri
3 tane domates
Kızartmak için:
Sıvı yağ

Patlıcanları uzun uzun keselim ve tuzlu suda bekletelim daha sonra kağıt havlu arasına alıp kurulayın.
Sıvı yağımızı kızdıralım patlıcanlarımızı kızartalım.
Kızaran patlıcanlarınız dan birini tezgaha yayalım üstüne mayonez ve hardal dan oluşan sosu sürelim.
Daha sonra bir ucuna dilimlediğiniz domates kırmızı biber ve kaşar peyniri dilimini koyalım ve saralım kürdanla açılmaması için tutturalım.
Servis tabağına alalım biberli yağı üzerinde gezdirin ve servis yapalım.

© lezzetler.com tarif no:126226 • adı:Kaynana Dili • gönderen:çıtak • indirme tarihi:29.03.2024 - 12:07