KIYMALI PATLICAN YELPAZESİ

300 Gr Sana Klasik
5 Diş sarımsak
200 gr yağsız kıyma
2 Adet Domates
2 Adet soğan
4 Adet patlıcan

Patlıcanların kabuklarını soymadan uzunlamasına dörder veya beşer kesik yaparak patlıcanların yelpaze şeklini almasını sağlayalım. 1 çorba kaşığı şeker ilave edilmiş suda 1/2 saat bekleterek yıkayıp kurutalım. Patlıcanları kızdırılmış sıvı yağda arkalı önlü kızartarak fırın kabına alalım. Bit tavaya sıvı yağı alalım. Küp doğranmış soğanları ekleyip hafifçe pembeleştirelim.Kıymayı ve doğranmış sarımsakları ekleyip kıymanın rengi değişene dek kavurmaya devam edelim.Sonra rendelenmiş domatesleri ekleyip 2-3dakika daha kavuralım. Tuzu,karabiberi kıyılmış maydanozu ekleyip tavayı ateşten alalım.Patlıcanların üzerine kıymalı harcı düzgün bir şekilde yayalım.Salçayı 1-1,5 su bardağı su ile inceltip fırın kabına boşaltalım.Önceden ısıtılmış 200 derece ısılı fırında sebzeler yumuşayana dek pişirerek servis yapalım.

© lezzetler.com tarif no:80709 • adı:Kıymalı Patlıcan Yelpazesi • gönderen:şıkşık • indirme tarihi:19.03.2024 - 16:42