KIYMALI VE PATLICANLI FIRIN MÜCVER

MALZEMELER
1 kg patlıcan
300 gr kıyma
3 soğan
50 gr margarin
3 dal maydanoz
3 dal dereotu
2 çorba kaşığı yoğurt
1 çorba kaşığı un
4 yumurta
Yarım çay kaşığı karbonat

YAPILIŞI
Patlıcanları soyup fırında hafif közleyin ve küçük küçük doğrayın. Soğanları ve maydanozu temizleyip kıyın. Margarini tencerede eritip soğanı kavurun. Kıymayı ilave edip suyunu çekinceye kadar karıştırarak kavurun.Patlıcan, maydanoz, tuz ve karabiberi ilave edip karıştırın. Tencereyi ocaktan alıp soğumaya bırakın. Yumurtaları ayrı bir kapta çırpıp un, karbonat ve yoğurdu ilave edin.
Malzemeleri mikserle çırpın. Patlıcanlı harca ilave edip karıştırın ve yağlanmış fırın kalıbına dökün. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 15-20 dakika pişirin. Dilimleyip dereotu eşliğinde sıcak ya da ılık olarak servis yapın.

ML® Fırında Mücver için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:5525 • adı:Kıymalı ve patlıcanlı fırın mücver • gönderen:PELIN • indirme tarihi:28.03.2024 - 17:22