KUŞBAŞI PİLİÇLİ KARNIYARIK

200 gr Banvit Piliç Göğüs Kuşbaşı
1 kg orta boy patlıcan
4 çorba kaşığı zeytinyağı
1 adet küçük boy havuç (küçük küp doğranmış)
1 adet küçük boy kabak (küçük küp doğranmış)
2 adet yeşil biber (iri doğranmış)
1/2 demet dereotu (ince kıyılmış)
5 sap maydanoz (ince kıyılmış)
Sıvıyağ (kızartmak için)
Tuz, tane karabiber, pul kırmızıbiber (arzu edilen miktarda, dövülmüş)

Patlıcanları sapları 1,5 cm kalacak şekilde alacalı olarak soyun. Üzerlerine tuz serpip, 15-20 dak. dinlendirin. Akan bol suyla yıkayın. Hafifçe sıkıp, kağıt havlu ile kurulayın.
Sıvıyağı iyice kızdırıp, patlıcanlar altın sarısı renk alıncaya kadar kızartın. Kağıt havlu üzerine çıkarıp, fazla yağlarını süzün.
Zeytinyağını ısıtıp, etleri katın. Hızlı ateşte ve karıştırarak 5 dak. soteleyin.
Karıştırmaya devam ederek, havuç, kabak ve yeşil biberi sırasıyla ve 2`şer dak. arayla ilave edip, toplam 6 dak. soteleyin. Ateşi kısıp, tencerenin kapağını kapatarak 5 dak. pişirin ve ateşten alın.
Dereotu, maydanoz, tuz, karabiber ve pul karabiberi katıp, harmanlayın.
Patlıcanları aralıklı olarak bir fırın tepsisine dizin. Keskin bir bıçakla karnıyarık şeklinde kesip, ortalarına etli harcı paylaştırın. Üzerini alüminyum folyo ile sıkıca kapatıp, önceden ısıtılmış 200°C fırında 20 dak. pişirin. Sıcak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:55317 • adı:Kuşbaşı Piliçli Karnıyarık • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:26.04.2024 - 05:55