PATLICAN FIRINDA

1 adet patlıcan
200 gr. kavrulmuş kıyma
1 çorba kaşığı un
1 çorba kaşığı tereyağı
Dilimlenmiş domates
Dilimlenmiş yeşil biber
Kıyılmış soğan
1 çay kaşığı şeker
Rendelenmiş peynir
Ufalanmış ekmek
Tuz

Patlıcanları soyduktan sonra dilim dilim doğrayın. Tuzlu suya atarak haşlayın. Suyunu süzerek çıkarın. Fırına konacak bir kabı yağlayın. Tereyağı başka bir kapta eriterek unla karıştırın. Patlıcanların üzerine dökün. Domates, pişmiş kıyma yeşil biber, soğan, tuz ve şeker ilâve ederek orta sıcaklıktaki fırında 5 dakika kadar pişirin.

© lezzetler.com tarif no:8711 • adı:Patlıcan Fırında • gönderen:laleli • indirme tarihi:19.03.2024 - 15:09