TAVUKLU DİLLİ KARNIYARIK

Aynı irilikte 6 patlıcan
Haşlanmış bir tavuğun sadece göğsü
Haşlanmış 1/2 sığır dili
150 gram kültür mantarı
1 demet maydanoz
1 dilim bayat ekmek içi
1 baş soğan
1 kahve fincanı margarin yağı
1/2 kahve fincanı domates salçası
2 çorba kaşığı zeytinyağı
1 bardak et suyu
Yeteri kadar tuz ve karabiber
1 limonun suyu

Patlıcanları alaca tabir edilen biçimde soymalı, yani bir parmak genişliğin, de kabuğunu soyup bir parmak genişliğinde kabuğunu bırakarak soymalı. Patlıcanların kabukları soyulunca bunları baş ve uç bölümlerini ayırmadan ve uzunlamasına dörde yarmalı. Bol akarsuda iyice yıkayıp bir kenarda suyunu süzmeli. Bir tavaya 1 kaşık zeytinyağıyle margarin yağının üçte birini koyup kabı kuvvetli bir ateşe oturtmalı. Yağ kızınca patlıcanları tavaya atıp her yanlarını hafifçe kızartmalı.
Beri yanda toprağa değen yerlerini hafifçe kesip attıktan sonra mantarları temiz ve nemli bir çuval parçasıyle ovarak üzerlerindeki ince zarı gidermeli. Sonra bunları limonlu soğuk suyun içinde tutarak kıyarcasına ince doğramalı. Haşlanmış tavuk göğsüyle yarım sığır dilini kıyma makinesinden geçirmeli.
Patlıcanlar kızarınca tavada kalan yağa fincandaki margarin yağının yarısını katmalı. Kıyılmış sığır diliyle tavuğun göğsünü ve suyu süzülmüş mantar parçalarını katmalı. Yeteri kadar tuz ve karabiber de serptikten sonra tavadakileri tahta kaşıkla karıştırarak kavurmalı.
Mantarlar pişince tavayı ateşten indirmeli. Kıyılmış maydanozun yarısıyle suda veya sütte ıslatıldıktan sonra sıkılmış bayat ekmek dilimi içini ufalayarak serpmeli. Bir daha karıştırıp bir kenara bırakmalı. Kalan margarin yağıyle bir kaşık zeytinyağını bir başka tavaya koyup ateşe oturtmalı. Yağ ısınınca rendelenmiş soğanı içine atmalı. Tahta kaşıkla karıştırarak kavurmalı. Soğanlar pembeleşince bir fincan et suyunda eritilmiş domates salçasını katmalı. Beş dakika daha karıştırarak pişirmeli ve kabı ateşten indirmeli. Mantarlı kıyma karışımını yarılmış patlıcanların İçlerine yerleştirmeli ve bu patlıcanları bir tepsiye yanyana dizmeli. Patlıcanların doldurulması sona erince sıcak et suyunu üstüne dökmeli, tepsiyi orta ısılı fırına sürmeli.
Patlıcanlar fırında beş dakika durduktan sonra çıkarmalı ve üzerlerine gezdirerek soğanlı salçayı dökmeli. Tepsiyi tekrar fırına koymalı ve karnıyarık iyice pişinceye kadar fırında tutmalı. Tepsiyi fırından çıkarınca kalan kıyılmış maydanozu patlıcanların üzerine serpmeli. ve olduğu gibi sofraya götürüp servis yapmalı.

ML® Karnıyarık için tıklayınML® Ciğerli Karnıyarık için tıklayın
ML® Ciğerli Karnıyarık (görsel)

© lezzetler.com tarif no:12925 • adı:Tavuklu Dilli Karnıyarık • gönderen:DARI • indirme tarihi:26.04.2024 - 21:22