PATLICAN KARNIYARIK

200 gram kıyma
1 demet maydanoz
6 adet küçük patlıcan
1 adet irice domates
2 baş soğan
Yeteri kadar tuz.
4 kaşık sadeyağ

Patlıcanın kabukları soyulur, birkaç yerine bıçak sokularak tuzlanır. Bir kap içinde bir kaşık yağ, iki kıyılmış soğan, kıyma kavrulur, bir domates ilâve edilerek, az su ile pişirilir. Üç kaşık yağda, suda yıkanmış patlıcanlar, fazla kızartılmadan pişirilir. Pişmiş, süzgüye çıkmış maydanozlu kıyma, patlıcanların ortasına konur ve pişecek kaba yerleştirilir. Üzerlerine domates kesilir. Kıymanın salçası ve bir domates suyu ve bir bardak su ile orta atevte pişirilir.

© lezzetler.com tarif no:8048 • adı:PATLICAN KARNIYARIK • gönderen:Rana • indirme tarihi:28.03.2024 - 13:21