PATLICAN ORTA

1.5 kg. kuzu pirzola
1 çorba kaşığı sıvı yağ
1 kg. patlıcan
4 adet domates
2 adet soğan
6 adet sivri biber
Tuz
Karabiber

Pirzolaları tavada önlü arkalı kızartın. Sıcak su ekleyerek kısık ateşte bir saat pişirin. Patlıcanları alacalı soyup, halka halka doğrayıp tuzlu suda 15 dakika bekletin. Domates ve soğanları halkalar halinde dilimleyin. Biberleri irice doğrayın. Fırın kabına patlıcan, soğan, domates, biber ve pirzolayı yerleştirin. Kabın üzerini alüminyum folyo ile kaplayın. 180 derece fırında 30 dakika pişirin. Folyoyu alıp 10 dakika daha pişirin.

© lezzetler.com tarif no:98204 • adı:Patlıcan Orta • gönderen:konukperver • indirme tarihi:28.03.2024 - 14:33