PATLICAN TİRİDİ

800 gr kıyma
6 Adet patlıcan
4 Adet domates
2 Adet kuru soğan
1 Yemek kaşığı domates salçası
1 Adet bayat tandır ekmeği
2 Yemek kaşığı margarin
1 tatlı kaşığı Pul biber
1 tutam Maydanoz
1 tatlı kaşığı Karabiber
300 gr. Süzme yoğurt
2 Diş sarımsak

2 adet kuru soğan yemeklik doğranır ve 2 yemek kaşığı margarinde kavrulur. 1 yemek kaşığı domates salçası ve kabukları soyulup, küp küp doğranan 4 adet domates tencereye eklenir. Domatesler eriyince, 800 gr kıyma tencereye eklenir. Pul biber ve karabiber eklendikten sonra pişmeye bırakılır. Çizgili şekilde soyulan 6 adet patlıcan, küp küp doğranır ve tuzlu suda bekletilir. Suyu süzülen patlıcanlar, bir bez ile iyice kurulanır ve sanayağda kızartılır. Patlıcanlar kızarınca, kağıt havlu serilmiş bir tabağa alınır ve yağı süzülünce kavrulan kıymalı harcın üzerine ilave edilir. Küp küp doğranan 1 adet tandır ekmeği, geniş bir servis kabına yerleştirilir. Su ile seyreltilerek süzme yoğurt çırpılır ve içine sarımsak eklenir. Ekmeklerin üzerine önce sarımsaklı süzme yoğurt daha sonra da kıymalı patlıcanlı harç gezdirilir. İnce kıyılmış maydanozlarla süslenir ve servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:102069 • adı:Patlıcan Tiridi • gönderen:Hiç Kimse • indirme tarihi:05.05.2024 - 04:38