PATLICANLI PİLİÇ

1 piliç
1 kaşık tepeleme yağ
3 orta boy domates
2 dolmalık biber
2 küçük soğan
yarım tatlı kaşığı tuz
1,5 su bardağı etsuyu yada su
6 orta boy patlıcan
3 çorba kaşığı tepeleme yağ

Patlıcanların sapını kesip kabuklarını tamamen soyun. Sonra ortadan kesip her parçayı boylamasına dörde yarın. Tuzlayarak 30 dakika bekletin, yıkayıp sıktıktan sonra bir tavadaki 3 çorba kaşığı kızgın yağda kızartın. Pilici 1 kaşık yağda 2 dakika kızarttıktan sonra ateşten alıp üzerine patlıcanları dizin, üzerlerine dörde bölünmüş dolmalık biberleri yayın, soğanları ortadan bölüp domateslerle birlikte en üzte yerleştirin. Tuzunu ve etsuyunu koyum. Üzerine ıslatılmış yağlı kağıtla kapatıp hafif ateşte 30 dakika pişirin.

© lezzetler.com tarif no:7176 • adı:Patlıcanlı Piliç • gönderen:torun • indirme tarihi:26.04.2024 - 18:40