PATLICANLI TON BALIĞI

400 gr. ton balığı konservesi
3 kemer patlıcan
1 tatlı kaşığı tereyağı
3 yemek kaşığı zeytinyağı
2 diş sarımsak
½ demet dereotu
3-4 dal yeşil soğan (patlıcanları bağlamak için)
Tuz
Karabiber

Patlıcanları uzun dilimler halinde kesin, tuzlu suda 10 dakika beklettikten sonra kağıt havluyla kurulayın. Üzerlerine fırçayla zeytinyağı sürün, ızgara ya da yanmaz bir tavada patlıcanların her iki tarafını da altın rengi olana kadar pişirin.
Tavada 2 yemek kaşığı zeytinyağını ısıtın. İkiye bölünmüş sarımsakları ilave edip 30 sn beklettikten sonra çıkarın. Yağı süzülmüş ton balığını ekleyerek yüksek ateşte 5-6 dakika soteleyin. Tuzu, karabiberi ve 1 tatlı kaşığı tereyağını tavaya ilave edip lezzetlendirin. Ocaktan aldığınız karışıma doğranmış dereotunu ekleyin.
Yeşil soğanların yeşil kısımlarını sıcak suda 30 sn bekletin ve buzlu su olan bir kaseye çıkarın. 30 sn sonra buzlu sudan alın ve kurulayın.
Hazırladığınız balıklı içi patlıcanlara her iki ucu açık kalacak şekilde rulo yapın ve yeşil soğanlarla patlıcanları ortasından bağlayın. Fazla kısımlarını makasla alın.

© lezzetler.com tarif no:107420 • adı:Patlıcanlı Ton Balığı • gönderen:Göksen • indirme tarihi:29.03.2024 - 13:38