CEVİZLİ MANTARLI PATLICAN

https://www.elele.com.tr

2 adet patlıcan
2 yemek kaşığı zeytinyağı
200 g mantar
1/2 soğan
1 diş sarımsak
2 dal taze kekik
1/2 çay kaşığı zerdeçal
1/4 çay kaşığı kimyon
Tuz
Karabiber
2 adet ceviz

Patlıcanları hafif diri kalacak şekilde ocakta ya da fırında közleyin. Derin bir tavada ince doğranmış mantarları, soğanı, sarımsağı ve baharatları zeytinyağı ile yüksek ateşte soteleyin. Patlıcanların ortasını açıp, mantar karışımını içine doldurun. 200 derecede ısıtılmış fırında 10 dakika pişirin. Fırından çıkan patlıcanların üzerine ceviz rendeleyerek servis edebilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:57775 • adı:Cevizli Mantarlı Patlıcan • gönderen:YAP-BOZ • indirme tarihi:29.03.2024 - 03:54