BAROK TURTA (SİCİLYA)

6 kişilik gerekli malzeme:
1 paket boru makarna
1 kg soyulmuş olgun domates
1 adet büyük soğan
100 gr tavuk ciğeri
200 gr dana kıyma
150 gr bezelye
150 gr küp doğranmış dil peyniri
Yarım su bardağı kaşar rendesi
3 adet patlıcan
2 adet katı yumurta
7 dilim kıyılmış salam
1 tutam fesleğen
4 çorba kaşığı zeytinyağı
2 diş sarımsak
Tuz
Karabiber

Patlıcanları yarım cm kalınlığında uzunlamasına dilimleyin. Süzgece dizip üzerine tuz serpin. Yarım saat bekletip peçete ile tek tek kurulayın. Bol kızgın yağda kızartın. Peçete üzerine alıp fazla yağını çektirin.
Sarımsakları kızdırılmış zeytinyağında pembeleştirin ve ince kıyılmış soğanı ilave edin. Kıyma ve minik küpler halinde doğranmış ciğeri ekleyin. Et pembeleşince küp doğranmış domatesi ilave edin. Tuz ve biber ekip kısık ateşte yaklaşık 10 dakika pişirin. Kaynar suda bekletilmiş ve süzülmüş bezelyeyi ekleyip 20 dakika daha pişirin. Bol tuzlu suda diri kıvamda haşlanmış makarnayı süzüp hazırladığınız sosla karıştırın. Ilınmaya bırakın. Dil peyniri, kaşarpeynir, kıyılmış salam ve fesleğeni ilave edip harmanlayın.
28 cm çapındaki bir kalıbı yağlı kağıtla kaplayın. Dip ve kenar kısımlarını patlıcan dilimleriyle döşeyin. Ortasına makarnanın yarısını dökün. Üzerine ince halkalar halinde dilimlenmiş katı yumurtaları dizip kalan makarnayı ilave edin. Kalan patlıcan dilimleriyle kapatıp elinizle hafifçe bastırarak iyice yapışmasını sağlayın.
180 dereceye ayarlanmış fırında 15-20 dakika pişirin. Birkaç dakika dinlendirip domates ve yumurta dilimleriyle süsleyerek serrvis yapın.

© lezzetler.com tarif no:37941 • adı:Barok Turta (Sicilya) • gönderen:konuK • indirme tarihi:30.04.2024 - 14:28