DOMATESLİ MOZARELLALI PATLICAN DOLMASI

Michael Montignac

2 PATLICAN
2 DOMATES
200 GR MOZARELLA
4 ANÇÜEZ FİLETOSU (KONSERVE)
1/2 TATLI KAŞIĞI
MERCANKÖŞK (ORİGANO)
TUZ
KARABİBER

Patlıcanları boylarından ikiye bölün ve bir aliminyum folyoya sararak 190 derece ısıtılmış fırında 30 dakika pişirin.
Domatesleri kaynar suda 30 saniye tuttuktan sonra kabuklarını soyun, çekirdeklerini çıkartın ve zar gibi kesin.
Patlıcanları bir fırın tepsisine dizin. İçlerini domatesle doldurun. Tuzunu biberini ekin. En sonunda da her birinin üzerine mozerella dilimleri, biber ve ançüez ile örtün.
Biraz mercanköşk serpiştirin. 250 derece ısıtılmış fırında 7-10 dakika, peynir eriyip pembeleşene dek pişirin.
Sıcak servis yapın.

Not: Mozerella bir İtalyan peyniridir. Patlıcan ve domatese en yakışan peynirdir. Eğer bulamazsanız, yerine dil peyniri kullanabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:72561 • adı:Domatesli Mozarellalı Patlıcan Dolması • gönderen:huri cihan • indirme tarihi:10.05.2024 - 09:56