ERİŞTELİ TAVUKLU PATLICAN

1 adet tavuk Göğsü
4 adet patlıcan
2 adet haşlanmış Patates
1 adet soğan
1 adet yumurta
100 Gram kaşar Peyniri
2 çay kaşığı tuz
2 çay kaşığı karabiber
2 su Bardağı erişte
1 kase domates Sosu
1 çorba Kaşığı domates Salçası
1 tutam fesleğen
3 yemek kaşığı yağ

Tavuk göğsünü kemiklerinden ayırın. Kıyma makinesinde geçirip, kıyma haline getirin. Ya da satırla ince ince kıyarak da kullanabilirsiniz. Kıyma haline gelen tavuğu karıştırma kabına alıyoruz. Üzerine haşlanmış patatesi rendeleyin. Soğanı rendeleyin ve yumurtayı kırın. Sarımsağı ince kıyıp, ilave edin. Tuzunu serpip, karabiberi değirmenden çekiyoruz. Ve elimizle yoğurmaya başlayalım. Biraz yoğurduktan sonra üzerine kaşar peynirleri küp küp doğrayıp ilave edelim. Kıvamını galeta unu koyarak ayarlayalım. Özdeşleşmesi için iyice yoğuruyoruz ve köfte harcını dinlenmeye bırakıyoruz. Patlıcanları saplarıyla birlikte uzunlamasına ortadan ikiye keselim. İçli olan kısmına tuz serpiyoruz. Karabiberi değirmenden çekiyoruz. Izgara tavaya az sana klasik yağ koyuyoruz. Ve patlıcanları önlü arkalı kızartıyoruz. Kızarttığımız patlıcanları yağ ile yağlanmış fırın tepsisine dizelim. Ayrı bir tarafta taze fesleğenleri ince ince doğrayalım. Tepsideki patlıcanların üzerine paylaştırıp, yayalım. Hazırlamış olduğumuz tavuk köfte harcına patlıcan boyunda şekil verip, patlıcanların üzerine yerleştiriyoruz. Tavuk yağsız bir et olduğu için, kurumasın diye üzerine sana klasik yağ koyuyoruz. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında pişmeye bırakıyoruz. Ayrı bir tarafta erişteyi hazırlamaya başlayalım. Tencereye su koyup kaynatıyoruz. Kaynadıktan sonra tuzunu koyup, erişteleri içine atıyoruz. Haşlıyoruz. Eriştenin sosunu hazırlamaya başlayalım. Ayrı bir tencereye sana klasik yağı döküyoruz. Sarımsakları ince ince doğrayıp, tencereye atıyoruz. Taze fesleğenleri doğrayıp, ilave ediyoruz. Karıştırarak kavuralım. Ardından domates sosunu ve salçayı ilave ediyoruz. Karıştırarak kavuruyoruz. Tuzunu serpip, karabiberi değirmenden çekiyoruz. Sosumuz kıvamını aldıktan sonra haşlanan ve suyunu süzdüğümüz erişteleri, sosu pişirdiğimiz tencereye boşaltalım. Karıştırarak harmanlayalım. 1-2 taşım kaynadıktan sonra ocağın altını kapatalım.Geniş bir servis tabağının ortasına erişteyi boşaltıyoruz. Kenarlarına da fırından çıkan patlıcanları dizerek servise hazırlıyoruz.

© lezzetler.com tarif no:104487 • adı:Erişteli Tavuklu Patlıcan • gönderen:AyGölgesi • indirme tarihi:07.05.2024 - 22:12