ETLİ MANTARLI KARNIYARIK

200 gr. kuşbaşı et
5-6 adet mantar
1 kase kaşar peyniri
2 adet domates
1 adet soğan
2 adet biber
1 kaşık tereyağı
Karabiber
Tuz
Yeteri kadar patlıcan

Etler suyunu bırakıp çekene kadar pişiriyoruz. Daha sonra üzerini iki parmak geçecek kadar sıcak su ve soğanı ilave ederek kısık ateşte suyunu tekrar çekene kadar pişiriyoruz. Pişmesine yakın tuzunu ilave ediyoruz. Suyunu çektikten sonra tereyağı ve mantarı ilave ediyoruz. Ardından sivri biber, domates ve baharatlarını ekleyip domatesler yumuşayıncaya kadar pişiriyoruz. Etler pişerken bir yandan patlıcanların kabuklarını soymadan boylamasına ikiye kesiyoruz. Bir tencereye bolca sıvı yağ koyup orta ateşte önlü arkalı patlıcanlar yumuşayıncaya kadar kızartıyoruz.
Kızaran patlıcanların fazla yağını kağıt havluyla alıp fırın tepsisine yerleştiriyoruz. Patlıcanların ortalarını bir çatal yardımıyla eziyoruz. Hazırladığınız etli malzemeyi patlıcanların içlerine paylaştırıyoruz. Salça ve bir miktar sıcak suyu karıştırarak fırın tepsisine döküyoruz. Önceden 200 derecede ısıtılmış fırında pişiriyoruz. Pişmeye yakın rendelenmiş kaşar peynirleri serpiştirip tekrar fırına veriyoruz. Peynir eriyince servis ediyoruz.

© lezzetler.com tarif no:172793 • adı:Etli Mantarlı Karnıyarık • gönderen:Somuncu • indirme tarihi:20.05.2024 - 19:59