FIRINDA MANTARLI PATLICAN

Anadolujet Magazin

4-5 adet uzun patlıcan
1 kâse ince kıyılmış mantar
5-6 dilim pastırma
2 sivri biber
1 kırmızıbiber
1 turp
3 yumurta
4 çorba kaşığı mısır unu
1'er çay kaşığı köri ve kimyon
10-15 dal maydanoz
10 dal dereotu
Tuz
Karabiber
Kızartmak için sıvı yağ

Patlıcanları alacalı şekilde soyup ince uzun dilimler halinde kesin. Acısının çıkması için tuzlu suda yirmi dakika bekletin. Suyunu süzün ve iyice sıkın. Sıvı yağda çok az kızartın ve yarısını yağlanmış ve unlanmış bir kalıbın içine yan yana dizin.
Bir kasede ince kıyılmış pastırma, sivri biber, kırmızı biber, zar şeklinde doğranmış turp, çırpılmış yumurta, mısır unu, köri, kimyon, tuz ve karabiberi karıştırın. İnce kıyılmış maydanoz ve dereotunu ilave edin. Hazırladığınız karışımı dizdiğiniz patlıcanların üzerine boşaltın. Kalan patlıcan dilimlerini harcın üzerine kapatın. 200 derece fırında benmari usulü 20-25 dakika pişirin. Ilındıktan sonra ters çevirip servis tabağına çıkarın. Dilimleyerek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:101334 • adı:Fırında Mantarlı Patlıcan • gönderen:Ertekin • indirme tarihi:03.05.2024 - 19:28