HİNDİLİ PATLICAN

MALZEMELER
1 kg patlıcan
800 gr hindi but kusbasi
3 adet dolmalik biber
3 adet domates
1 yemek kasigi un
2 adet kuru soğan
1 yemek kasigi salça
2 yemek kasigi tereyağı
Tuz, Karabiber
8 dilim burger dilim peynir
1 su bardagi sivi yag

YAPILIŞ TARİFİ
Hindi but kusbasi etleri üzerine 2 su bardagi sicak su ekleyip pisirin.
Suyunu kenara ayirin. Patlicanlari alaca soyup uzunlamasina dilimleyin.
Tuzlayarak bekletin. Sogani ince kiyin. Tereyağıda pembe kavurun.
Haslanmis et ve unu ilave edip biraz et suyu ekleyip tuz ve karabiber katin. Patlicanlari sivi yagda kizartin. 3 uzun dilim patlıcani çapraz sekilde yayin. Ortasina etli harçtan yeteri kadar koyup kenarlarini toplayip kapatin. Üzerine bir dilim peynir, domates ve biber halkasi koyup firin kabina yerlestirin. Kalan et suyunda salçayi ezip tepsiye ilave edin.
Tepsinin üzerine folyo kapatip 220 °C firinda 15 dakika pisirip servis yapin.

© lezzetler.com tarif no:4181 • adı:Hindili Patlıcan • gönderen:panjur • indirme tarihi:08.05.2024 - 05:24