PATLICAN KARNIYARIK

6 adet patlıcan
200 gr. kıyma
2 adet soğan
2 adet domates
1-2 adet yeşil biber
Yarım demet maydanoz
Kızarmak için sıvıyağ
Tuz
Karabiber

Patlıcanların başı ve sert kısımları kesilir ve alacalı soyulur. Küçükler bütün olarak büyükler ise ikiye bölünerek kullanılır. Patlıcanların orta kısımları birbirinden ayrılmayacak şekilde uzunlamasına bıçakla kesilir. Ardından tuzlanarak 10-15 dk. kadar bekletilir. Ardından yıkanıp kurulanır, ve tavada kızgın yağda pembeleşinceye kadar kızartılır. Diğer tarafta kıymaya ince kıyılmış soğan ve biber konulup kıyma bıraktığı suyunu çekene kadar kavrulur. Daha sonra kabukları soyulup küçük küçük doranmış domates eklenip bir sür kavrulur. Ateşten alınıp tuz ve karabiber serpilir. Patlıcanlar kesilen kısmı üste gelecek şekilde bir tepsiye dizilir. Kesilen kısımlar bir çatalla açılarak içlerine hazırlanan kıymalı iç doldurulur. Üzerlerine birer domates dilimi kapatılır. Bir su bardağı su koyularak fırında yada ateş üzerinde 10-15 dk. kadar pişirilir. Ateşten alınınca üzerine kıyılmış maydanoz serpilip servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:27316 • adı:Patlıcan Karnıyarık • gönderen:dr.tarık • indirme tarihi:03.05.2024 - 04:00