KIYMALI PATLICAN KAYIĞI (MİKRODALGA)

2 patlıcan (her biri yaklaşık 200 g sapları ve kabukları alınmamış; birkaç yerlerinden çatalla delinmiş)
1 küçük soğan (ince doğranmış)
1 çorha kaşığı çiçekyağı
30 g dolmalık fıstık
150 g kavrulmuş koyun eti (çok ince kıyılmış) ya da kıyması
1/2 tatlı kaşığı kuru kekik
1/4 tatlı kaşığı tuz
4 orta boy domates (kabuk ve çekirdekleri temizlendikten sonra blendırda püre haline getirilip, ince bir tel süzgeçten geçirilmiş)
1 çorba kaşığı maydanoz (kıyılmış)
bir tutam karabiber (taze çekilmiş)

Patlıcanları ateşe dayanıklı bir kaba yerleştirip, 4 çorba kaşığı su ekleyin. Kabın üstünü plastik filmle örtüp (bir kenarını açık bırakın ya da üstünü bıçakla delin), % 100 ısıtılmış fırına vererek, patlıcanları iyice yumuşayana kadar (yaklaşık 10 dakika) pişirin.
Bu arada harcı hazırlamak için, soğanlar ve çiçekyağı-nı ateşe dayanıklı bir cam kaba koyun. Fırındaki kabı alıp, bir kenara bıraktıktan sonra, soğanların bulunduğu cam kabı % 100 ısıtılmış fırına verin ve soğanlar iyice yumuşayıncaya kadar (yaklaşık 3-4dakika) pişirin. Kabı fırından alıp, dolmalık fıstıkları ekledikten sonra, üstünü yeniden örtüp, % 100 ısıtılmış fırında 1 dakika daha pişirin. Kabı fırından yeniden alıp, karıştırdıktan sonra, bir kez daha % 100 ısıtılmış fırına verip, fıstıklar kahverengileşinceye kadar (yaklaşık 30 saniye) pişirin. Kabı fırından alıp, kavrulmuş koyun eti parçaları (ya da kıyması), kekik, tuz ve domates püresinden 2 çorba kaşığını ekledikten sonra bir kenara bırakın.
Patlıcanları uzunlamasına ikiye kesip, bir kaşıkla içlerini boşaltın. Boşalttığınız patlıcan içlerini doğrayıp, cam kaptaki kıymalı harca karıştırın. Harcı kaşıkla patlıcanların içlerine tepeleme doldurup, ateşe dayanıklı geniş bir servis tabağına, ortalarında küçük bir kâse sığacak kadar boşluk bırakarak yerleştirin. Tabağın üstünü yağlı kâğıtla örtüp, % 100 ısıtılmış fırına vererek, iyice ısıtın (yaklaşık 4 dakika). Tabağı fırından alıp, yağlı kâğıdı atarak, patlıcanların üstüne kıyılmış maydanozları serpin.
Kalan domates püresine karabiber serpip, ateşe dayanıklı küçük bir kâseye aktardıktan sonra, kabı % 100 ısıtılmış fırında 1 dakika pişirin. Kabı fırından alıp, patlıcanların ortasındaki boşluğa yerleştirerek, servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:29682 • adı:Kıymalı Patlıcan Kayığı (mikrodalga) • gönderen:meyankökü • indirme tarihi:28.04.2024 - 12:52