MANTARLI PATLICAN

100 gr çörek mantarı
1 kg. kemer patlıcanı
1 kg. patates
300 gr. kıyma
2 yemek kaşığı margarin
1 adet kuru soğan
2 diş sarımsak
2 adet domates
4 adet sivri biber
1 yemek kaşığı domates salçası
Kırmızı pul biber
Karabiber
Tuz
100 gr margarin

Patlıcanlar alacalı soyulup halka şeklinde doğranır ve acısının çıkması için 15 dakika kadar tuzlu suda bekletilir.Patateslerin kabukları soyulur ve halka şeklinde dilimlenir. Tuzlu sudan çıkarılan patlıcanlar yıkanıp kurulanır. Kızgın sana margarinde patlıcanlar/patatesler kızartılır ve kağıt havlu üzerine alınarak fazla yağları süzülür.
Bir tavaya margarin alınıp ısıtılır, yemeklik doğranmış soğan ve sarımsak eklenip kavrulur. Kıyma da tavaya alınır ve kendi suyunu bırakıp çekinceye kadar kavrulur. Çörek mantarları ,tuz ve baharatlarla tatlandırılıp ocak kapatılır. Patlıcanlar/patatesler bir fırın kabına dizilir. Üzerine kavrulan kıyma yayılır; domates-biber dilimleri yerleştirilir. Domates salçası 1/2 su bardağı sıcak suda eritilip yemeğin üzerine gezdirilir ve 180 derece fırında pişirilir.

© lezzetler.com tarif no:106842 • adı:Mantarlı Patlıcan • gönderen:Göksen • indirme tarihi:20.05.2024 - 17:38