NOHUTLU KARNIYARIK

https://www.hasata.com.tr

1 su bardağı Hasata Kırşehir Koçbaşı Nohut
4-5 adet karnıyarıklık patlıcan
1 adet soğan
1 yemek kaşığı domates salçası
2 adet domates
1 çay bardağı sızma zeytinyağı
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
4-5 dal ince kıyılmış maydanoz
Üzeri için:
1 yemek kaşığı domates salçası
1 su bardağı su
2 yemek kaşığı sızma zeytinyağı

Kaseye 1 su bardağı Hasata Kırşehir Koçbaşı Nohut ekleyin.
Üzerini geçecek kadar su ilave edip 8 saat tercihen 1 gece bekletin.
Tencereye yeteri kadar su koyup kaynatın. Üzerine yıkayıp süzdüğünüz nohutları ekleyin. Hafif diri kalana kadar haşlayın.
Patlıcanları alacalı soyup fırın kabına alın. Üzerine zeytinyağının yarısını gezdirip tuz serpin.
Önceden ısıtılmış 200 derecelik fırında patlıcanlar hafif diri kalana kadar pişirin.
Tavaya kalan zeytinyağını ekleyip ısıtın. Üzerine yemeklik doğradığınız soğanı ilave edip yumuşayana kadar soteleyin.
Küp şeklinde doğradığınız domates ve domates salçasını ekleyip karıştırın. Nohut, tuz ve karabiber ilave edin.
Son olarak ince kıyılmış maydanoz ilave edip karıştırın ve ocaktan alın.
Patlıcanların ortasını uzunlamasına kesip açın. Hazırladığınız harç ile patlıcanların içini doldurun.
Sulandırmış olduğunuz salçalı suyu kenarından gezdirin. Zeytinyağı gezdirip önceden ısıtılmış 200 derecelik fırında 15-20 dk pişirin.
Fırından alıp sıcak olarak servise sunun.

Not: Nohutun fırında patlıcan ile pişeceği süreyi dikkate alıp dişe hafif gelene kadar haşlayın. Fırına verirken dilerseniz üzerine biber de ekleyebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:174184 • adı:Nohutlu Karnıyarık • gönderen:gül • indirme tarihi:20.05.2024 - 04:29