OSMANİŞMANE

100 gr kuzu kuşabaşı
3 yemek kaşığı tereyağı
5adet mantar
2 adet sivri biber
1 adet domates
1 dilim pastırma
1 çay kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı dövülmüş ceviz
2 adet patlıcan
1 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı un
2 yemek kaşığı kaşar peyniri

Eti tereyağında sote edin. Üzerine doğranmış mantar ve sivri biber ekleyip 5 dakika kavurun. Daha sonra kabukları soyulduktan sonra iri küpler halinde doğranmış domates, ikiye bölünmüş pastırma ve cevizi ilave edin. Birkaç dakika daha kavurun. Tuzunu ayarlayıp ocaktan alın. Beğendiyi hazırlamak için, patlıcanları ocakta ya da fırında közleyin, kabuklarını soyun. Tereyağını bir tavaya alıp, irice doğranmış patlıcanı 10 dakika pişirin. Tereyağını ayrı bir tavaya alıp, unu rengi dönene kadar kavurun. Üzerine süt ekleyip koyulaşana kadar pişirin. Karışımı ocaktaki patlıcana ilave edin. Tuzunu ayarlayın. Kaşar peyniri ekleyip karıştırdıktan sonra ocaktan alın. Etli karışımı bir güvece yerleştirin. Üzerine beğendiyi yayın. Rendelenmiş kaşar peynirini serpin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirip servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:111896 • adı:Osmanişmane • gönderen:Göksen • indirme tarihi:21.04.2025 - 08:00