PATLICAN BASTI

Malzemeler :
Bostan patlıcanı 3 Adet
Kızartmak İçin :
Komili Riviera zeytinyağı
Harç ve Sosu :
Kıyma 500 Gr
Çarliston biber 2 Adet
Mantar 8 Adet
Havuç 1 Adet
Domatesli-soğanlı çeşni 1 Yemek Kaşığı
Komili Riviera zeytinyağı 3 Yemek Kaşığı
Kekik 1 Tatlı Kaşığı
Ilık su 1 1/2 Su Bardağı
Karabiber 1 Çay Kaşığı
Üstü İçin :
Maydanoz

YAPILIŞI:
1- Bostan patlcanlarını eşit sayıda ikili olarak 1 1/2 parmak kalınlığında doğrayıp tuzlu suda bekletin. Daha sonra kızgın Komili Riviera zeytinyağında kızartıp fazla yağını almak için havlu kağıt serdiğiniz tabağa çıkarın.
2- Harcı için yayvam bir tencerede Komili Riviera zeytinyağını kızdırıp içine 500 gr kıymayı ekleyip kıyma suyunu çekene kadar kavurun. Kıyma kavrulunca içine saplarını çıkarıp dörde böldüğünüz mantarları ve rendelenmiş 1 adet havucu ekleyip mantarlar kavrulup suyunu çekinceye kadar hepsini birlikte kavurun.
3- En son olarak içine domatesli–soğanlı çeşniyi, kekiği, ılık suyu ve karabiberi koyup bir taşım pişirin.
4- Kızarmış halka patlıcanları ikiye ayırıp yarısını fırın tepsisine dizin. Üzerlerine domatesli-soğanlı çeşnili sostan koyup üzerlerine halka patlıcanları kapatıp kürdan ile tutturun. Kalan sosuda üzerlerine döküp 185 derecede ısıtılmış fırında10-15 dakika arası pişirin.
5- Patlıcan bastıları servis tabağına alıp maydonoz ile süsleyip sıcak olarak servis edin.

© lezzetler.com tarif no:46419 • adı:Patlıcan Bastı • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:10.05.2024 - 01:44