PATLICAN FRENK DOLMASI

Kullanılacak malzeme (6 kişilik): 4 orta boy bostan patlıcanı (aynı irilikte), 4 olgun domates, 1 soğan, 1 demet maydanoz, 1 diş sarımsak, 1 kahve fincanı süt, 75 gr rendelenmiş kaşarpeyniri, 1 yumurta, 3/4 su bardağı zeytinyağı, yeteri kadar tuz ve karabiber, 1 dilim bayat ekmek.

Yapılışı: Patlıcanların kabuğu soyulduktan sonra uzunlamasına ortadan ikiye bölünür, yarım patlıcanlann içi tuzlanır, içi alt tarafa gelecek biçimde bir ızgaraya dizilir ve en az 1,5-2 saat böylece bırakılır. Bu biçimde patlıcanların acı suyu akacaktır. Bir tavaya bol zeytinyağı konur. Patlıcanlar bu yağın içine atılır ve hafifçe kızartılır. Patlıcanlar kızarınca bir kevgirle yağı süzdürülerek tavadan çıkanlır. Patlıcanlann içi oyulduktan sonra ateşe dayanıklı cam bir tabağa yerleştirilir. Diğer tarafta patlıcanlann içi ince ince kıyılır. Rendelenmiş soğan, kıyılmış maydanoz ve havanda dövülmüş sarımsak bu içe katılır, iyice kanşülır ve içinde 2 çorba kaşığı zeytinyağı bulunan bir toprak güvece konup karıştırılarak kavrulur. Karışım kavrulunca kabuğu soyulmuş, çekirdekleri çıkanlmış ve küçük parçalar halinde doğranmış domates, yeteri kadar tuz ve karabiberle birlikte ilave edilir. Bir taşım kaynatılır ve güveç ateşten indirilerek soğumaya bırakılır. Bird ilim bayat ekmek sütte ıslatılarak ufalanır, yumurta, rendelenmiş kaşar peyniriyle birlikte güveçtekilerle iyice kanştınldıktan sonra bu karışımla patlıcanlar doldurulur ve fırına sürülür. Patlıcanlar fırından çıkanlınca sıcak sıcak servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:10581 • adı:Patlıcan Frenk Dolması • gönderen:Gönül Hırsızı • indirme tarihi:22.05.2024 - 13:19