PATLICAN OTURTMASI

1 kg. kalın kemer patlıcan
1 adet iri kuru soğan
300 gr. kıyma
2 orta boy domates
1 çorba kaşığı tereyağı
1 su bardağı su
tuz
kızartmak için; sıvıyağ

Önce kıymalı harç hazırlanır, soğan ince kıyılır, tereyağında pembeleşince kıyma atılır, suyunu salıp çekene kadar pişirilir. Rende domates ve tuz eklenir, bir taşım pişirilir. Patlıcan yan yatırılıp ortadan ikiye kesilir, tuzlu suya yatırılır, sonra kızartılır, bir tepsiye dizilir, üzerine hazırlanan kıymalı harç yayılır, arzuya göre halka domates konur, 190 derece fırında 15-20 dakika pişirilir.

© lezzetler.com tarif no:17289 • adı:Patlıcan Oturtması • gönderen:Yüksel Eralp • indirme tarihi:29.03.2024 - 08:14