PATLICANLI TOMBAK

Malzemeler:
5 adet kemer patlıcan
Yarım kilo sotelik dana kuşbaşı
2 adet soğan
1 yemek kaşığı salça
2 adet domates
2 adet sivri biber
2 yemek kaşığı tereyağı
1 su bardağı sıvı yağ
2 çay bardağı su
Yarım demet maydanoz
Yeteri kadar tuz karabiber

Hazırlanışı:
Patlıcanları alacalı soyup sıvı yağda kızartın. Fırın kabına alın. Soğanı rendeleyin. Domatesin birinin kabuklarını soyup minik doğrayın. Eti tencereye alıp suyunu salıp çekinceye kadar kavurun. Tereyağı, soğan, salça ve domatesi ekleyip 2-3 dakika kavurun. Üzerine 1 çay bardağı su ekleyip etler yumuşayıp suyunu çekinceye kadar pişirin. Tuz ve karabiber ekleyin. Patlıcanları boyuna bıçakla kesip ortasını açın. Kıyılmış maydanoz serpin. Üzerini pişmiş etle doldurun. Etin kalan suyunu tepsiye koyun veya bir kahve fincanı su ekleyin. Üzerine kalan domatesi ve biberi doğrayıp süsleyin. 180 derecedeki ısıtılmış fırında 15 dakika pişirip servise sunun.

© lezzetler.com tarif no:41424 • adı:Patlıcanlı Tombak • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:19.05.2024 - 17:02