PEYNİRLİ PATLICAN KAYIĞI

Millî Eğitim Bakanlığı

2-3 tane domates
3 adet patlıcan
3 adet çarliston biber
1 su bardağı bayat ekmek içi
1 kalıp beyaz peynir
Tuz
Karabiber
100 gram tereyağı
1 tane yumurta
4 bardak su

Uygun bir kap içerisine su konulur, patlıcanlar yumuşayıncaya kadar haşlanır.
Patlıcanlar haşlandıktan sonra soğuk suya atılır, diri kalması sağlanır.
Patlıcanlar başından tutularak ortadan boyuna kesilir.
Patlıcanın iç kısmı çıkartılır.
Diğer tarafta karıştırma kabının içerisine ekmek içi, ezilmiş peynir, doğranmış patlıcanın içleri, yumurta, tuz, karabiber, doğranmış domates ve biber konularak karıştırılır.
Hazırlanan bu karışım, içi oyulan yarım patlıcanın içine doldurulur.
Bütün patlıcanlar bitinceye kadar işleme devam edilir.
Yağlanmış tepsiye dizilir.
Üzerlerine bıçak ile tereyağı bırakılır.
Isıtılmış fırında 180-200 derecede kızarıncaya kadar pişirilir.
Tabaklara alınarak servis edilir.



© lezzetler.com tarif no:146258 • adı:Peynirli Patlıcan Kayığı • gönderen:şenel • indirme tarihi:28.03.2024 - 15:21