PİLÂVLI PATLICAN KARNIYARIK

Kullanılacak malzeme (4 kişi için):
Aynı boyda ve oldukça küçüklerinden 8 kemer patlıcanı,
400 gram olgun domates,
1 kahve fincanı margarin yağı,
2 baş soğan,
2 kaşık zeytinyağı,
3 bardak kadar artmış pilâv,
1/2 bardak et suyu,
1 kahve fincanı kıyılmış maydanoz,
2 dolmalık yeşil biber,
yeteri kadar tuz ve yenibahar.

Yapımı: Patlıcanları alaca denilen biçimde soyduktan ve bir yandan uzunlamasına yardıktan sonra bol akarsuda iyice yıkamalı.
Suları kuruduktan sonra patlıcanları, içinde 2 kaşık zeytinyağıyle yarım kahve fincanı margarin yağı bulunan bir tavanın içinde her yanlarını hafifçe kızartmalı. Sonra bu patlıcanları bir küçük tepsiye yanyana dizmeli.
Beri yanda patlıcanlar kızardıktan sonra artan yağa yarım kahve fincanı margarin yağı katmalı ve buna rendelenmiş soğanı atıp tahta kaşıkla karıştırarak soğanları pembeleşinceye kadar kavurmalı. Soğanlar pembeleşince kabukları soyulmuş, çekirdekleri çıkarıldıktan sonra küçük parçalara doğranmış domates) katmalı. Tuzunu ve yenibaharını serpip salçayı yarı koyu bir duruma gelinceye kadar pişirmeli.
Tepsideki patlıcanların yarıklarına bir başka yemek için hazırlanmış ve kalmış olan sade pilâvdan üç bardak kadarını bölerek doldurmalı. Pişmiş salçayı da gezdirerek patlıcanların üstüne döktükten sonra çekirdekleri ve çekirdek yatakları çıkarılmış biberleri ufak parçalara doğrayarak serpiştirmen. Gerekirse bir miktar daha tuz ve yenibahar serpip kabı orta ısılı bir fırına sürmeli.
Vakit vakit et suyu dökerek karnıyarığı ilik gibi oluncaya kadar pişirmeli. Yemeği fırından çıkarınca üzerine maydanozu serpmeli ve böylece sofraya çıkarıp servis yapmalı.

© lezzetler.com tarif no:12605 • adı:PİLÂVLI PATLICAN KARNIYARIK • gönderen:DARI • indirme tarihi:28.03.2024 - 15:36