SARKIÇ

3 adet patlıcan
2 adet soğan
4 tane patates
300 gr kıyma
300 gr mantar
1 yemek kaşığı salça
2 -3 yemek kaşığı sıvıyağ
1 çay kaşığı karabiber ve karabiber
1.5 çay kaşığı tuz
Yarım demet maydonoz

Sosu için, 2 domates rendeleyin.tavaya koyun. 2 diş sarımsak ezerek ekleyin. 1 yemek kaşığı salça ekleyip karıştırın. Karabiber ve tuzu çay kaşığının ucu kadar koyun, ocağı kapatın. Bu sosu yemek pişmek üzereyken hazırlayın. Sıcak olsun.
Tencereye 2-3 yemek kaşığı yağı koyun.soğanı yağda kavurun. Kıymayı ekleyin.kıymanın rengi dönene kadar pişirin. Küp şeklinde doğranmış mantarları ekleyin ve ocağın altını kısın. Kısık ateşte suyunu salıp (mantarlar suyunu salar) suyu çekilene kadar pişirin. Sonra kıyılmış maydanoz, tuz ve baharatları ekleyip ocağı kapatın. Ocakta kıymalı mantarlı harç pişerken yuvarlak dilimlenmiş patatesleri ve patlıcanları kızgın yağda çok az kızartın, kızartma gibi değil. 1-2 dk. sadece. Daha lezzetli olduğunu düşünüyorum. Margarinle yağlanmış kare borcama patateslerin yarısını dizin.üzerine kıymalı harcın yarısını koyun, yayın. Üzerine patlıcan dilimlerini yerleştirin. Onun üzerine kıymanın geri kalanını dökün ve yayın, en üste patateslerin geri kalanını dizin. Borcamın bir ucundan 1 çay bardağı suyu dökün. Hafif sallayın su kenarlardan yayılsın. Borcamı alüminyum folyo ile kapatın.200 derece fırında tam 30 dk. pişirin. folyoyu çıkartıp 10 dk.da üstü açık olarak pişirin. için.)
Servis ederken domates sosundan koyun, yanında pirinç pilavı, yoğurt ile servis edin

© lezzetler.com tarif no:106561 • adı:Sarkıç • gönderen:donanım • indirme tarihi:28.04.2025 - 23:16