TAVUKLU KARNIYARIK

2 adet tavuk göğsü
6 adet patlıcan
1 adet kuru soğan
2 adet domates
2 adet Yeşil Biber
3 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı domates salçası
2 yemek kaşığı sıvıyağ
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz

Patlıcanların sap kısmını koparmadan çizgili şekilde soyun. Tuzlu suda bekletip, süzdükten sonra kızgın yağda ters yüz ederek kızartın.
Tavuk göğüs etini kuşbaşı doğrayın. Sıvıyağda suyunu bırakıp çekene kadar bekletin. İnce kıyılmış soğan, karabiber, tuz ve sarmısak koyup kavurun. Doğranmış yeşil biber, domates, 1 tatlı kaşığı domates salçası ve 1 bardak sıcak su ekleyip 15 dakika pişirin.
Patlıcanın ortasını bıçakla uzunlamasına keserek açın ve hazırladığınız tavuklu içten yerleştirin. Hepsini fırına dayanıklı kaba sıralayın. 1 su bardağı sıcak su koyup 175 derecelik fırında 20 dakika pişirin.

Fotoğraf "sadıka müezzinoğlu" tarafından gönderildi. 29.05.2019

© lezzetler.com tarif no:105095 • adı:Tavuklu Karnıyarık • gönderen:Göksen • indirme tarihi:25.04.2024 - 02:53