TAVUKLU KARNIYARIK

Çiğdem Göral Korucu

3 Adet Patlıcan
200 g Tavuk Göğsü Eti
2 Adet Sivri Biber
1 Adet Soğan
2 Adet Domates
1 Adet Kırmızı Biber (Küp Kesilmiş)
1 Çay Kaşığı Salça
1/4 Demet Maydanoz
1 Çorba Kaşığı Sıvıyağ
50 g Rende Kaşar
Sos İçin:
İsteğe Bağlı Domates
İsteğe Bağlı Sivri Biber

Patlıcanları yıkayıp alacalı soyup her iki ucundan da bir cm lik kapalı yer bırakarak çizelim ve kızgın yağda kızartalım. (Eğer fırın tercih ediyorsak; her tarafına zeytinyağı sürülmüş fırın tepsisinde , fırını önceden ısıtarak 195-200 derecede patlıcanlar yumuşayana kadar pişirebiliriz.) Bir tencerede çok az yağda kuşbaşı doğranmış tavuk eti, yemeklik doğranmış soğan, sarımsak ve yeşil sivri biberi ara sıra karıştırarak kavuralım ve bir tatlı kaşığı salça ekleyip 1-2 dakika daha kavuralım. Üzerine kabukları soyulup küçük parçalar halinde doğranmış domatesleri ekleyelim ve domatesler de eriyene kadar karışımı kavurup etler yumuşayıp suyunu çekene kadar pişirelim. Tencereyi ocaktan alıp küp küp doğranmış kırmızı biberleri ekleyip karıştıralım. Kızaran patlıcanların içini iki ucu kapalı kalacak şekilde bir kaşık yardımıyla kayık gibi oyalım. Hazırlanan tavuk etli harcı patlıcanların oyuk yerlerine eşit şekilde dolduralım ve üzerlerine rende kaşar ilave ederek fırına verelim ve kaşarlar eriyinceye kadar pişirelim. Üzerlerini domates ve biberlerle süsleyelim. Sıcak suyla ezilen salça ve domates püresini patlıcanların üzerine dökelim. Yemeği patlıcanların üzerindeki domates ve biberler kızarana kadar pişirelim.

© lezzetler.com tarif no:89386 • adı:Tavuklu Karnıyarık • gönderen:güveyim • indirme tarihi:06.05.2024 - 04:03