FIRINDA ZEYTİNYAĞLI PATLICAN DOLMASI

4 adet patlıcan
1 su bardağı sıvıyağ
İç harcı için:
3 yemek kaşığı zeytinyağı
5-6 adet sivribiber
4-5 domates
2 baş kuru soğan
5-6 diş sarımsak
Yarım limon suyu
1 çay kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı karabiber

Yıkanmış patlıcanları çizgili soyup ortadan ikiye - üçe bölün (uzunluğuna göre), sonrada içlerini oyacak ile boşaltın ve tuzlu suda yarım saat bekletin acısı çıksın. Bu arada doğranmış soğan, sarımsak ve doğranmış sivribiberleri zeytinyağında bir miktar kavurun. Doğranmış domatesleri ilave edin. Domatesler suyunu çekene kadar kapağı açık olarak pişirin. Tuzunu, karabiberini ve limon suyunu ekleyip ocağı kapatın. Soğuması için bekletin. Patlıcanları tuzlu sudan çıkarıp kağıt havlu ile kurulayın içinde su kalırsa kızartırken patlama ve sıçrama yapabilir. Sonra da sıvı yağını bir derin tavada ısıtıp patlıcanları kızartın. Kızarttıktan sonra çıkarıp bir yerde yağlarının süzülmesini bekleyin. Harcı bir miktar soğuttuktan sonra patlıcanların içine bir kaşık yardımı ile doldurun. Doldurduklarınızı derin bir borcam kaba yan yana koyun ve bir çay bardağı kaynamış sıcak suyu ilave edin. 200 dereceye ayarlanmış fırında 15- 20 dakika pişirin. Soğuduktan sonra servis edin.

© lezzetler.com tarif no:135155 • adı:Fırında Zeytinyağlı Patlıcan Dolması • gönderen:mor salkım • indirme tarihi:01.05.2024 - 16:34