ZEYTİNYAĞLI PATLICAN

5-6 adet patlıcan
2-3 adet kuru soğan
1-2 adet yeşil biber
1-2 adet olgun domates
3-4 diş sarımsak
Tuz
Karabiber
Sızma zeytinyağı (soğuk sıkım)

5-6 adet patlıcanı, kabuklarını soymadan tepsiye dizin. Ortalarını bıçakla yarın ve fırına koyun. 200 derecede yumuşayıncaya kadar pişirin.
Bu arada; bol kuru soğanı, yeşil biberi, taze olgun domatesi -salça değil- ve sarımsakları küçük küp şeklinde doğrayıp harmanlayarak, iç harcını hazırlayın. Bir tutam tuz ve karabiber ekleyerek iyice karıştırın. Hazırladığınız harcı fırında yumuşamış olan patlıcanların içine doldurun. Üzerine bol zeytinyağı ekleyin ve fırında (200 derecede) yavaş yavaş pişirin. Hazırlanması 10-15 dakika alacaktır. Üzerine bol taze maydanoz ekleyerek servisi yapabilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:144198 • adı:Zeytinyağlı Patlıcan • gönderen:ay ışığı • indirme tarihi:28.03.2024 - 14:58