

KARIPIK PATLICAN DÝZMESÝ

Kategori : Sebzeli Yemekler

Yayýnlayan [Admin](#) 2010/1/10

MALZEMELER:

1-250gr. kýyma

2-6 adet patlýcan

3-4 adet kabak

4-4 adet patates

5-8 adet sivri biber

6-4 veya 5 domates

7-sývy yađ

9-1 sođan,maydanoz,sarımsak,pul veya karabiber,tuz,1 dilim bayat ekmek,1 yumurta

YPIIPI:Kýymaya rendelenmiþ sođan ve sarýmsađý,tuzu ince kýyýmýþ maydanozu ufalanmýþ bayat ekmeði ve bir yumurtayý ilave ederek iyice yođur ve bir kenara býrak.Patlýcanlarý alaca soy,1cm.veya biraz daha kalýn olacak þekilde kes tuzlu suya býrak,15-20 dakika sonra sudan çýkar ,iyice sýk,tekrar duru sudan geçir ,sýk ve kurula.fazla yakmadan kýzart.patates ve kabaklarý soy,1cm. kalýnlýđýnda kes pembeleþinceye kadar kýzart.Fýrýn tepsisine malzemeyi dizerken kýzarttýđýn kabaktan 1 tane tepsie koy ,üzerine bir parça köfte hamurundan al ,biraz yassýlaþtırarak kabađýn üzerine yerleþtir,tekrar kabaktan koy,tekrar köfte, tekrar kabak ve üzerine bir dilim domates koy ve tamamla.Patlýcan ve patatesleri de ayný þekil diz.Aralarýna sivri biberleri yerleþtir.2 su bardađý sýcak suya biraz tuz ,biraz salça(arzuya göre)ilave et.tepsinin üzerine gezdirerek dök. 200 derecede ýsýtýmýþ fýrýnda üstü yanmayacak þekilde piþir.Suyu tam çekilmeden fýrýný kapat.