

ETÝMEK ÜSTÜ PATLICAN

Kategori : Börek ve Kekler

Yayýnlayan [Admin](#) 2017/12/4

MALZEMELER

1- 2kg.patlican

2-500g.domates

3-300g.kapar pyniri

4- 10-12 diþ sarýmsak

5- 500g.kadar kýrmýzý salçalýk biber

6- pulbiber,karabiber,tuz

7- yađ

8- etimek, bir paketten biraz fazla (tepsinize göre).

YAPILIBI:Patlýcanlarý tamanem soy,dilimle ve yumuþyýncaya kadar haþla.suyunu süzdür.Tencereye bir küçük çay bardađý dolusu zeytinyađýný koy,Haþladýđyn patlýcanlarý ve tuzunu ilave ederek kavur. tepsiyi hafiften yađla.etimekleri yanyana diz. üzerine kavurduđun patlicanlarý bölüptürerek düzgünce yay.Bu arada sos için:Domateslerin kabuklarýný soy ve robottan geçir. bir çay bardađý zeytinyađý ilave ederek biraz pipir.Biberleri biraz fýrýnda pipir,kabuklarýný soy ve ufak ufak dođra.pipmekte olan domatese ilave et.Srýmsaklarý (ezilmib)sarýmsaklar,biberleri ve yeterince tuzunu da ilave et. suyunu fazla .cektirmeden ocađý södür (etimekleri yumuþatacak kadar sulu olsun.180 derecede ýsýtýmýb fýrýnda üstü pembelepinceye kadar pipir.Tepsiyi fýndan çýkar.Üzerine kapar peyniri dilimlerini koy.Tepsiyi tekrar fýrýna koy. kapar peyniri eriyince hemen fýrýndan çýkar.sýcakken servis yap. www.pervinengin.net





