

Firında Karniyarik

Toplam 70 dk

Hazırlama 30 dk · Pişirme 40 dk

4 kişilik

Orta

~320 kcal

Açılış 5/10

Türk mutfağının patlıcan klasiği, kıymalı harc ile patlıcan içinde fırında yapılır.

Malzemeler

- 4 adet Patlıcan
- 300 gr Dana kıyma
- 1 adet Soğan
- 2 adet Domates
- 3 adet Yeşil biber

Yapılış

- Patlıcanları tencereye yıkayıp kızgın yağda 8 dakika kızartın.
- Patlıcanları yağlı havluya alınız fazla yağ harcanmasını önlemek için süzdürün.
- Kıyma soğan, domates ve biberi tavada 15 dakika pişirin.
- Patlıcanları tencereye kızarttığınız kıymalı harcı paylaştırın.
- Fırına domatesli sosu ekleyin.
- 180°C fırında 25 dakika pişirin, patlıcan sosu içine çöksün.

PÜF NOKTASI

Patlıcanları kızarmadan önce kurulaştırarak kızgın yağda sızdıran azaltabilirsiniz.

SERVIS ÖNERİSİ

Pirinç pilav ve cacıkla fırında karniyarik 15 dakika sonra sunun.