

Patlican Kavurmasi

Malzemeler

3 adet patlican
250 gr. kiyma
3-4 adet domates
2 adet sivri biber
2 kasik tereyagi
1 kasik zeytinyagi
1 tatli kasigi salca

Yapilisi

Kiymayi tencereye alin. Suyunu birakip cekene kadar iyice pisirin. Tereyagi ve zeytinyagi ilave edin.

Kabugunu soydugunuz ve dogradiginiz domatesleri ve sivri biberleri ekleyip kavurmaya baslayin.

Patlicanlari yıkayin, alacali soyduktan sonra kup kup dograyin. Dilerseniz acisinin cikmasi icin tuzlu suda 10-15 dk. bekletin. Suyunu suzup 2 kere yıkayin.

Salcayi ekleyerek kavurmaya devam edin. Patlicanlari ekleyin, biberini tuzunu atin ve ezmeden ara ara karistirarak patlicanlar pisene kadar kavurmaya devam edin.Servis icin hazirdir.AFIYET OLSUN