

Patlican Yemegi

Malzemeler

6 adet orta boy patlican
6 adet genis kofte
3 adet domates
Rendelenmis kasar peyniri
1 su bardagi su
1 yemek kasigi salca

Yapilisi

patlican kabugunu cizgili olacak bicimde soyunuz
Dikine kesip uzun dilimler haline getiriniz
Tuzlu suda minimum yarim saat bekletiniz
Durulayip suyunu suzuyor ve kizartiyoruz
Kizartma bittikten sonra 5-10 dk dinlendiriyoruz
Kofteleri kizartiyoruz
Domatesleri enine orta kalinlikta halkalar halinde kesip tencerenin tabanini komple kapatacak sekilde yerlestiriyoruz
Ustune patlicanlari hafif ezerek tamamen domatesleri kapatacak sekilde yerlestiriyoruz
Kofteleri de ayni sekilde patlicanlarin ustune yerlestiriyoruz
1 su bardagiyla karistirdigimiz salcali suyu dokunuz
Orta ateste 15dk pisirip kisik ateste de bir 15dk daha pisirmeye devam ediyoruz
Son birkac dk kala uzerini kapatacak sekilde rendelenmis kasarlarimizi ilave ediyoruz.
AFIYET OLSUN