

Sandal Sefasi

Malzemeler

7 adet bostan patlicani

Kizartmak icin siviyağ

1 kilo antrikot et

2 yemek k. zeytinyağı

4-5 adet domates

3-4 adet sivribiber

Tuz

Uzerlerine kasar peyniri rendesi

Yapilisi

Bol siviyağı kızartma tenceresinde iyice kızdırın. Patlicanları birer birer uzunlamasına ikiye kesip kabuklarını soymadan yüksek ateşte onlu arkalı kızartın. Kağıt havlunun üzerine alıp fazla yağını suzdurun. Kalan patlicanlara da aynı işlemi uygulayın.

2 yemek kasığı zeytinyağını kızdırın. Antrikotu ilave edip bıraktığı suyu iyice azalana kadar pisirin. Biberleri ve domatesi doğrayıp tuzla birlikte ete ekleyip pisirin.

Patlicanların ortasını catalla bir miktar ezin. İçlerine etten bir kasık koyup fırın kabına dizin. Etin suyu kaldıysa bu suyu kalmadıysa bir miktar salçalı suyu kabin altına dokun. 200 derece fırında pisirin. Fırından çıkartırken üzerlerine peynir rendesi serpin.