

Firında Karniyarik

Toplam 70 dk

Hazırlama 30 dk · Pişirme 40 dk

4 kişilik

Orta

~320 kcal

Açılış 5/10

Türk mutfağının patlıcan klasiği, kıymalı harcın patlıcan içinde fırında yapılmasıyla.

Malzemeler

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

Yapılış

- Patlıcanları zeytinyağda 8 dakika kızartın.
- Kıyma, soğan, domates ve biberi 15 dakika pişirin.
- Patlıcanları içi harçla doldurun.
- 180°C fırında 25 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Patlıcanları kızartmadan önce kurulaştırarak zeytinyağda sızdırın.

SERVIS ÖNERİSİ

Pirinç pilav ve cacıkla fırında karniyarik 5 dakika sonra sunun.