



Comer, beber, pero no por el exceso de residuos (Al-A'raf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Turco recetas de cocina

Berenjena Oturtma

Patlican Oturtma



4 berenjenas grandes
1 cebolla grande
250 gramos carne molida
2 tomates medianos
1 cucharada de pasta de tomate
1 cucharadita de sal
1/2 cucharadita de pimienta negro
1/3 vaso de aceite vegetal

- # Ponga 3 cucharadas de aceite en la olla, cortar la cebolla y poner en el bote.
- # Ase la cebolla hasta que se convierte en rosa, añadir carne molida, cuando la salsa de la carne molida se evapora agregar pasta de tomate, pimienta negro y sal, cocinar por 5 minutos más, retirar de la estufa.
- # Pelar las berenjenas de múltiples colores, cada transecto berenjena en 4 trozos.
- # Hacer pequeñas cuevas en estos trozos de berenjena. Resto las piezas en agua salada durante media hora.
- # Eliminarlos de la sal del agua, lavar, escurrir y secarlas.
- # Fry las berenjenas un poco con un poco de aceite en una olla.
- # Coloque el berenjenas fritas en una bandeja plana, llene la mezcla en las cuevas, lugar y 1 rodaja de tomate en cada cueva para cubrir.
- # Agregar 2 vaso de agua caliente en la olla, cocinar a fuego mediano durante 25 minutos.
- # Servir bien caliente.

Nota: Puede cocinar la berenjena oturtma a 190 C horno durante aproximadamente 20-25 minutos también.