



Karniyarik al Fegato

Ciğerli Karniyarik



7-8 melanzane
7-8 cucchiai olio vegetale
Per la miscelata;
350 gr di fegato di pecora
2 cipolle
1 cucchiaio salsa di pomodoro
1 bicchierino olio di girasole
1 cucchiaino di zucchero
2 pomodori
Sale
Per la sopra;
2 pomodori

- # Le melanzane si sbucciano e poi si mettono dentro l'acqua salata per levare il piccante.
- # Poi le melanzane si fidano nel vassoio oliato dopo alla sopra si coperta con il foglio alluminio.
- # Poi il vassoio si inserisce nel forno riscaldato a 190 gradi e si cucinano circa per mezz'ora.
- # In questo momento si prepara la miscelata per questo le cipolle si tagliano in rotonde e si buttano dentro dell'olio di girasole caldo.
- # Poi si aggiunge la salsa e dopo aver arrostito per qualche minuti si aggiungono i segati tagliati e si arrossisce circa per quarto d'ora.
- # Alla sopra si aggiungono zucchero sale pepe nero e pomodoro tagliato in fine. Si cucinano finché il pomodoro diventa come salsa.
- # Le melanzane dopo aver tolto dal forno si dividono e ppi si allargano con un cucchiaio. Lama celata preparata si riempisce dentro delle melanzane.
- # Sopra di melanzane si mettono i pezzi di pomodoro e si pizzica sale.
- # Il vasaio si inserisce nel forno e si cucina finché i pomodori perdono la forma.

Nota: Foglio alluminio serve per tenere i morbidi le melanzane.