



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazî Lezzetler® Ricette di cucina

Melanzana nel Forno

Firinda Patlıcan



6 melanzane
Mezzo kg. carne di pecora tagliata in cubo
2 cipolle gosse
6 cucchiaini olio di girasole
1 cucchiaino di salsa
8 pepe italiane
3 pomodori
1 cucchiaino di sale
mezzo cucchiaino di pepenero
Per friggere;
2 bicchieri d'olio vegetale

- # Le melanzane si sbuciano, si fanno aspettare per mezz'ora nell'acqua salata, poi si leva dall'acqua. Si tagliano in forma più. Poi si tagliano lunghezza del dito.
- # Le pepe si tagliano in lunghezza si levano i semi. E poi si tagliano in due. Pepee e melanzane si arrossiscono separatamente nell'olio riscaldato. E si prendono sulla carta.
- # Si tagliano in fine le cipolle e si macinano. Sopra si aggiungono le carne tagliate, quando succhia il liquido se stesso si aggiungono sale e pepenero, salsa. Si cucinano ancora per 5 minuti.
- # Nello stampo del forno prima si mettono le melanzane, poi si mettono le pepe, carne arrossita e i pomodori tagliati rotondi.
- # Poi si cucina nel forno riscaldato a 200 gradi finché i pomodori si perdono forma. Si servirsi in caldo.

Nota: Secondo del liquido di pomodoro si può aggiungere mezzo bicchiere d'acqua.