



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецепты

Фаршированные баклажаны

Zeytinyağlı Patlıcan Dolması



8 баклажанов
1,5 стакана риса
2 крупные луковицы
Пол пучка петрушки
Пол пучка укропа
1 ст.л. сушеной мяты
0,5 ст.л. томатно-перечной пасты
1 стакан оливкового масла
1 ч.л. черного молотого перца
1 ч.л. сахара
1,5 ч.л. соли
2 стакана воды
Сверху:
2 помидора

- # Баклажаны не очищая разрезать поперек на 3-4 части. Выскрести середину и положить в соленую воду на 30 минут.
- # 0,5 стакана оливкового масла налить в кастрюлю, нагреть на среднем огне и добавить кедровые орешки и сушеную смородину. Пассировать пока орешки поджарятся.
- # Вытащить орешки и смородину из масла. Добавить оставшееся масло.
- # Добавить мелко резанный лук, пассировать до золотистого цвета.
- # Затем добавить рис, черный молотый перец, соль и сахар, готовить 5-6 минут.
- # Добавить томатную пасту и через несколько минут петрушку, укроп и мяту, перемешать. Воду не добавлять, снять с огня.
- # Закрывать крышкой и оставить минимум на 30 минут.
- # Баклажаны нафаршировать начинкой чуть больше половины.
- # Сверху накрыть порезанными помидорами и поставить в кастрюлю бок о бок, закрыть крышкой.
- # Поставить на средний огонь и без воды готовить 8-10 минут. Затем добавить 2 стакана горячей воды и на медленном огне варить 20-25 минут.
- # Подавать теплыми или холодными.

Серединки баклажан можно завернуть в фольгу и запечь в духовке при 180 градусах 30 минут. Затем из них можно приготовить салат из баклажан.