



Баклажаны фаршированные печенью

Ciğerli Karnıyarık



7-8 баклажанов
7-8 ст.л. растит. масла
Для начинки:
350 гр. бараней печени
2 луковицы
1 ст.л. томатной пасты
0,5 стакана растит. масла
0,5 ч.л. сахара
2 помидора
Черный молотый перец
Соль
Сверху:
2 помидора

- # Баклажаны очистить и положить на 30 минут в соленую воду.
- # Затем баклажаны положить на смазанный маслом противень, сбрызнутый маслом и закрыть сверху фольгой.
- # Поставить в заранее разогретую до 190 градусов духовку, запекать минут 30.
- # Лук порезать полукольцами и пассировать в разогретом масле до прозрачности.
- # Добавить томатную пасты, пассировать еще 2-3 минуты. Затем добавить порезаную не большими кубиками печень и на сильном огне готовить 15 минут.
- # Добавить сахар, мелко порезанные помидоры, соль и перец. Готовить пока помидоры стушатся до состояния пасты.
- # Готовым баклажанам, с помощью ложки, сделав разрез по середине придать форму лодочки .
- # Баклажаны нафаршировать начинкой, сверху положить кружочки помидоров, посолить.
- # Снова поставить в духовку и готовить пока приготовятся помидоры.

Накрыв баклажаны фольгой способствуем «здоровому» их приготовлению.