



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

Сушеные баклажаны

Karnıyarık Kuruşu



6 шт. баклажан

- # Отрезать плодоножку у баклажан, очистить от кожуры "пижамой". У плодоножки убрать верхний слой, извлечь палочку.
- # У баклажан выскрести середину, придав форму лодочки.
- # Затем вставить в середину горизонтально извлеченную палочку. (Таким образом баклажан быстрее высушится).
- # Баклажаны с помощью иголки нанизать на нитку и развесить на солнце.
- # Сушить 7-10 дней.

Перед тем как фаршировать, необходимо поварить в соленой воде.