



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

Фаршированные Баклажаны

Patlican Oturtma



4 крупных баклажана
1 крупная луковица
250 гр.мясн.фарша
2 средних помидора
1 стол.ложка томат.пасты
1 чайн.ложка соли
Пол чайн.ложки чёрн.перца
Пол стакана раст.масла

- # Лук мелко порезать и положить в кастрюлю с 3стол.ложками раст.масла.
- # Обжарить до золотистого цвета, добавить фарш, когда мясная жидкость выпарится, посолить, поперчить, потушить ещё 5минут, снять с огня.
- # Снять кожицу с баклажанов (полосками), каждый баклажан порезать поперёк, на 4 равные части.
- # Размягчить середину, что бы получилось небольшое углубление. Положить в солёную воду на 30минут.
- # Достать из солёной воды, помыть, протереть.
- # Баклажаны немного обжарить на небольшом количестве раст.масла.
- # Обжаренные баклажаны положить в кастрюлю, углубление по середине баклажана заполнить мясной начинкой, сверху закрыть кусочком помидора.
- # Налить 2стакана горячей воды, варить на среднем огне 25минут.
- # Подавать горячим.

По желанию, баклажаны можно запекать в духовке 20-25минут, при температуре 190.