



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

Карныярык (Фаршированные Баклажаны)

Karniyarik



1 кг.средних баклажанов
300 гр.говяжьего фарша
2 крупные луковицы
2 спелых помидора
4 зелёных перца
1 стол.ложка томат.пасты
Пол стакана раст.масла
1 чайн.ложка соли
1 стакан масла для поджарки
1 стакан горячей кипячёной воды

- # Баклажаны очистить от кожицы(полосками) и положить на 30минут в солёную воду.
- # В кастрюлю налить пол стакана раст.масла,разогреть,положить фарш, когда выпарится мясная жидкость, добавить мелко рубленный лук.
- # Когда лук станет мягким,добавить мелко порезанные перцы,немного потушить,положить томат.пасты и тёртые на тёрке помидоры.
- # Посолить,снять с огня.
- # Баклажаны достать из солёной воды,протереть от влаги.
- # Налить в сковородку масло для поджарки,разогреть,положить баклажаны и обжарить до золотистого цвета.
- # Обжаренные баклажаны выложить на бумажное полотенце.
- # Далее,положить в кастрюлю или в сковородку с крышкой,разрезать ножом по длине ,оставив немного по краям.
- # Размягчить по середине, сделав углубление и заполнить приготвленним фаршем с овощами.
- # Сверху положить кусочек порезанного в длину переца и кольцами помидор.Таким образом приготовить все бакалажаны,долить 1стакан горячей воды.Закрыть крышкой.
- # Поставить на медленный огонь и готовить 20минут.
- # Подавать горячим.

Готовые баклажаны с фаршем можно не готовить в кастрюле,а запечь в духовке 15-20минут при температуре 190.