KARIÞIK PATLICAN DÝZMESÝ

Kategori : Sebzeli Yemekler
Yayýnlayan Admin 2010/1/10

MALZEMELER:
1-250gr. kýyma
2-6 adet patlýcan
3-4 adet kabak
4-4 adet patates
5-8 adet sivri biber
6-4 veya 5 domates
7-sývý yað
9-1 soðan,maydanoz,sarýmsak,pul veya karabiber,tuz,1dilim bayat ekmek,1 yumurta
YPILIÞI:Kýymaya rendelenmiþ soðan ve sarýmsaðý,tuzu ince kýyýlmýþ maydanozu ufalanmýþ bayat ekmeði ve bir yumurtayý ilave ederek iyice yoður ve bir kenara býrak.Patlýcanlarý alaca soy,1cm.veya biraz daha kalýn olacak þekilde kes tuzlu suya býrak,15-20 dakika sonra sudan çýkar ,iyice sýk,tekrar duru sudan geçir ,sýk ve kurula.fazla yakmadan kýzart.patates ve kabaklarý soy,1cm. kalýnlýðýnda kes pembeleþinceye kadar kýzart.Fýrýn tepsisine malzemeyi dizerken kýzarttýðýn kabaktan 1 tane tepsiye koy ,üzerine bir parça köfte hamurundan al ,biraz yassýlaþtýrarak kabaðýn üzerine yerleþtir,tekrar kabaktan koy,tekrar köfte, tekrar kabak ve üzerine bir dilim domates koy ve tamamla.Patlýcan ve patatesleri de ayný þekil diz.Aralarýna sivri biberleri yerleþtir.2 su bardaðý sýcak suya biraz tuz ,biraz salça(arzuya göre)ilave et.tepsinin üzerine gezdirerek dök. 200 derecede ýsýtýlmýþ fýrýnda üstü yanmayacak þekilde piþir.Suyu tam çekilmeden fýrýný kapat.