

## 茄盒子的做法，茄盒子怎么做好吃，茄盒子的家常做法

### 炸茄子盒怎样保持脆炸皮松脆

准备：15分钟，烹制：30 + 12分钟材料:2个茄子、100克肉末、1个蒜瓣、2勺冰冻罗勒（一种香料，又名索西洋九层塔）、2勺番茄肉、2勺橄榄油、30克黄油、9张馅饼皮、绿柠檬汁、盐和胡椒粉。6人量（18个松脆饼）做法:先将烤炉预热到200度。把茄子洗干净，按纵深方向切成两半，然后放置于烤盘之上，略微撒点盐和胡椒粉后，入烤炉烤30分钟。利用这段时间，把肉末在不粘平底锅里炒一下，大约7分钟，炒至金黄色即可。茄子烤熟后去皮，放入食品搅拌机，并加入蒜、罗勒、番茄肉、橄榄油、柠檬汁，和胡椒粉搅拌制成糊状。小心将微波炉融化过的黄油涂抹在一张馅饼皮上，再把皮子一切为二。将切好的皮子分别依长度方向叠一下后，在上面放一勺茄子泥和一些肉末，然后把它折成三角形状。将折好的馅饼用硫酸纸覆盖后放入烤炉，烘烤至一半时把它翻个身。总共烘烤10至12分钟后，热腾腾的馅饼就做好了。小提示：如果要想肉馅吃起来不那么油腻，可以在烘烤结束前30秒淋一些醋，这样可以有效地去除脂肪成分。如果用手指代替食品刷在馅饼皮上涂抹黄油，效果会更好。