配料

长茄子4个

大蒜1头

香葱1根

小米辣2个

肉馅200克

料酒1瓶盖

6月香豆瓣酱1勺（其他牌子也可以）

蚝油1勺

酱油适量

糖1小勺

**做 法**

茄子洗净擦干水份，在茄子上刷一层油。放入预热好的烤箱中层，200度烤30分钟。

锅烧热，放入适量油，放蒜末、葱花、辣椒翻炒。

放肉馅翻炒至变色。

肉馅变色后放入料酒、酱油、豆瓣酱、蚝油、糖翻炒至没有汤汁即可关火。

把烤好的茄子打开，把茄子肉搅一搅，然后放上炒好的肉馅再拌一拌，拌一拌味道会比较均匀。

再放入烤箱200度烤5—10分钟。

出炉撒香葱辣椒就完成啦！