



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA KARNIYARIK (GAZİANTEP)

Güneşin ve Ateşin Tadı
Gaziantep Ticaret Odası

15 adet kemer patlıcan
500 g az yağlı kıyma
1 kg domates
2 adet soğan
1 yemek kaşığı domates salçası
1/2 yemek kaşığı biber salçası
2 bardak zeytinyağı
2 tatlı kaşığı tuz
1/2 tatlı kaşığı karabiber

Karniyarik Gaziantep'te patlıcan mihşisi olarak da adlandırılır. Mihşi sözcüğü Arapça dolma ya da doldurulan şey anlamına gelmektedir. Bazı evlerde kıyma harcına yenibahar, hatta bir fiske tarçın konduğu da olur. Domatesleri soymadan iri iri doğrayın, bir kaşık tuz ekleyerek bir kenara koyun. Domates sulanınca kevgirde elinizle ovarak suyunu çıkarın.

Kıymayı tencerede iki kaşık zeytinyağı ile suyunu salıp çekinceye kadar kavurun.

Soğanı ince ince doğrayın ve kıymaya ekleyin. Soğanlar yumuşayınca kadar kavurmaya devam edin.

Domates salçasını ve biber salçasını ekleyin. Bir iki dakika karıştırın, kalan tuz ve karabiberi ilâve ederek ateşten alın.

Patlıcanları alacalı soyup zeytinyağında bütün olarak kızartın. Kızartılmış patlıcanlar derince bir tepsiye dizilir.

Karın kısımlarını bir kaşıkla yarın, açılan yarığa birer yemek kaşığı kadar kıyma harcı koyun.

Daha önceden hazırladığınız domates suyunu tencereye dizilmiş olan patlıcanların üstüne gezdirin.250 derece sıcaklıktaki fırında 35-40 dakika pişirilir.

Not: 'Küçücük boylu, kadife donlu' diye bilmececi çocuklara eğlence olan patlıcana Antep ağzında 'balcan' denir.

