



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.ilezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

HİNDİLİ KARNİYARIK

600 gr Hindi Kalça Kuşbaşı
6 adet patlıcan
80 ml zeytinyağı
2 adet kuru soğan (ince kıyılmış)
10 diş sarımsak
8 adet yeşil sivri biber
2 çorba kaşığı salça
2 adet domates (iri küp doğranmış)
600 ml su (kaynar)
1 çay kaşığı fesleğen
Tuz, karabiber (arzu edilen miktarda)
1/2 demet maydanoz
Sıvıyağ (kızartmak için)

Patlıcanları alacalı soyun, her taraflarını tuzlayın, 15 dak. dinlendirin, bol suyla yıkayıp kurulayın. Kızgın yağda üzerleri hafif sararınca kadar kızartın, kağıt havlu üzerine çıkarın, fazla yağlarını süzün ve fırın tepsisine dizin. Üzerlerini keskin bir bıçakla hafifçe kesin, çorba kaşığının tersiyle içleri doldurulacak şekilde genişletin. Zeytinyağını ısıtıp, soğan ve sarımsakları katın. Orta ateşte karıştırarak soğanlar yumuşayınca kadar yaklaşık 5 dak. soteleyin. 2 adet yeşil sivribiberi halka şeklinde ince ince doğrayın. Soğanlara, et ve biberleri katın, karıştırmaya devam ederek 5 dak. daha soteleyin. Salça ve domatesi ilave edip harmanlayın, üzerine 300 ml su gezdirip kaynama noktasına kadar hızlı ateşte ısıtın. Ateşi kısın ve 10 dak. daha pişirin. Fesleğen, tuz, karabiber ve maydanozu ilave edin, harmanlayın ve patlıcanların içine paylaşın. Harçtan artan yemek suyunu patlıcanların üzerine gezdirin, kalan yeşil sivri biberleri harcın üzerine yerleştirin, kalan suyu ilave edin ve önceden ısıtılmış 180°C fırında 15 dak. pişirip sıcak servis yapın.

