



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARNIYARIK (EDİRNE)

İl Kùltür ve Turizm Mùdùrlùğù

1 Kg. kırmızı patlıcan
1 kg. kıyma
2 baş soğan
2 domates
3-4 yeşil biber
1 demet maydanoz
Tuz
Karabiber

Patlıcanlar temizlenip şerit halinde soyulup bütün olarak yağda kızartılır. Diğer taraftan ince kıyılmış soğan kavrulurak kıyma ilave edilip kavurma işlemi devam eder, buna küçük doğranmış domatesler, biberler, de ilave edilip kavurma işlemi tamamlanıp, maydanoz, tuz ve karabiber karışımı ile iç hazırlanır. Patlıcanların ortası açılıp bu karışım ile doldurulup kendi suyu ile orta ateşte veya fırında 5-10 dakika daha pişmesi sağlanır.