# KARNIYARIK (GAZİANTEP)

Gaziantep İl Emniyet Müdürlüğü

5 adet patlıcan
250 gr. kıyma
4 baş kuru soğan
1 baş sarımsak
1 çorba kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı karabiber
1 yemek kaşığı salça
2 adet domates
4 adet yeşil biber
125 gr. margarin
1 kg. su

Patlıcanlar soyulur tüm olarak sıvı yağda kızartılır. Daha sonra bir tepsiye dizilir ve içleri doldurulacak şeklide açılır. Margarin bir tencereye konur sırayla ince kıyılmış soğan, sarımsak, 250 gr. kıyma ilave edilir. Kıyma kavrulduktan sonra biber, domates ve salça konur, 1 kg. su ilave edilip 15 dakika kaynatılır. Bu karışım açılmış olan patlıcanların içine doldurulur. Daha sonra üzerine domates ve biber koyup fırında 15 dakika pişirilir. Yemek servise hazırdır. (Sabahattin BOZKURT - Tuğcan Oteli)

ML® Ciğerli Karnıyarık için tıklayın



© lezzetler.com tarif no:6600 • adı:KARNIYARIK (Gaziantep) • gönderen:TUBA • indirme tarihi:29.03.2024 - 13:00