



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARNIYARIK (KAYSERİ)

Melikgazi Belediyesi

4 - 6 adet patlıcan
300 gr kıyma
2 baş soğan
3 adet domates
1 yemek kaşığı salça
3 adet biber
5 diş sarımsak
Tuz
Baharat

Patlıcanlar çizgi soyulur, kızgın yağda kızartılır, cam kaba alınır. Kıyma ve soğan, sarımsak kavrulur, küp doğranmış domates, salça ilave edilir. Tuz ve baharat eklenir, patlıcanların içi doldurulur. Üzerlerine biber yerleştirilerek, 180 derece fırında 10 dakika pişirilir.

