KARNIYARIK

Vedat Başaran

250 gr. dana kuzu karışık kıyma
4 adet kemer patlıcan
2 adet çarliston biber
1 adet yeşil biber
2 adet domates
½ demet maydanoz
¼ demet taze nane
1 adet kuru soğan
3 diş sarmısak
2 tatlı kaşığı salça
1 tatlı kaşığı tuz
Karabiber / Arzuya göre karabiber
1 ½ su bardağı zeytinyağı veya çiçek yağı

Patlıcanları saplarını koparmadan şeritler halinde soyun. Her iki ucunun kabuğunu pişerken dağılmaması için soymayıp halka şeklinde bırakın. Orta kısımlarını oyduktan sonra, tuz ile ovun ve 15 - 20 dakika beklemeye bırakın.
Çarliston ve yeşil biberleri uzunlamasına ikiye ayırıp, çekirdeklerini temizleyin. ve ince ince kesin. Süs olarak kullanacağınız yeşil biberleri de ikiye veya üçe bölün. Süs olarak kullanacağınız domatesin etli kısmını, yeşil biberlerin boyunda kesin. Nane yapraklarını ve maydanozları ince ince kıyın. Sarmısak ve soğanları dilimleyin. Domatesin kabuğunu soyup, çekirdeklerini temizledikten sonra küp şeklinde doğrayın.
Patlıcanları yıkayıp tuzunu akıtın. Emici bir havlu ile kurulayıp. kızgın yağda, her tarafı renk alıncaya kadar çevirerek kızartın. Kızaran patlıcanları yine emici bir havlu kağıdın üzerine alıp beklemeye bırakın.
Yağı ısıtıp, sarmısak ve soğanları renkleri dönünceye kadar kavurun. Doğradığınız çarliston biberleri katıp, 1 - 2 dakika kavurduktan sonra kıymayı ilave edip kavurmaya devam edin. Tuz, biber ekip , salça ile birlikte küp şeklinde kestiğiniz domatesleri ilave edin. 3- 4 dakika kısık ateşte pişirdikten sonra sıcak su katıp, 2 dakika daha pişmesini bekleyin. Suyunu süzüp, hazırladığınız harcı, bir başka kaba alın. Maydanoz ve naneleri ilave edin.
Patlıcanları ateşe dayanıklı bir kabın içine dizin. Bir kaşık yardımı ile karın kısımlarını iyice açıp hazırladığınız harç ile özenle doldurun. Domates parçaları ve yeşil biberlerle süsleyin. Harcın kalan suyunu, üzerine dökün. 200 C derecede 20 - 25 dakika pişirin.

Fotoğraf "perver" tarafından gönderildi. 19.11.2019

© lezzetler.com tarif no:116372 • adı:Karnıyarık • gönderen:Göksen • indirme tarihi:14.05.2024 - 21:50