



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARNİYARIK

6 Küçük boy patlıcan
8-10 Dal maydanoz
250 Gr. Kıyma
2 Çorba kaşığı sıvıyağ
2 Orta boy soğan
1 Tatlı kaşığı tuz
3 Orta boy domates
1/4 Çay kaşığı karabiber

Tavaya kıyma ince kıyılmış soğan, yağ, tuz ve iki kaşık su koyup hafif hararetli ısıda karıştırarak on dakika pişiriniz. Kabuğu soyularak küçük doğranmış domatesi katıp bir kaç taşım kaynatınız. Kıyılmış maydanoz ve karabiber ilâve edip karıştırınız.

Patlıcanı yıkayıp sapını kesiniz. Bıçağın ucu ile ortasını çok ince oyunuz. Kalın kısımlarının çabuk pişmesi için içinden boydan boya bıçakla çiziniz.

Hazırladığınız içi oyuk kısma bastırarak doldurup kulplu tencere ye veya tepsiye diziniz. Üzerlerine domates dilimleri yerleştirip tuz serpiniz. İki su bardağı kaynar su ilave edip kapağını örtünüz.

Hafif hararetli ısıda yumuşayıncaya kadar pişiriniz.