KARNIYARIK

3 baş iri soğan
250 gr. kıyma
4 Adet domates
1 Çay bardağı sıvıyağ
3 çorba kaşığı margarin
1 Adet maydanoz
2 Su bardağı su
2 patlıcan
2 domalık biber
2 kabak
2 iri kuru soğan

Bir tencerede yağ ve ince rendelenmiş soğan pembeleşene kadar kavrulur. Arkasından kıyma eklenir, suyunu salıp çekene kadar pişirilir. Domatesler rendelenip eklenir. Bütünleşene kadar malzemeler kavrulur. Öte yandan sebzeler ayıklanır ve yukanır. Patlıcanın sapı bırakılarak içi uzunlamasına oyulur. Kabaklar da bu şekilde hazırlanır. Domates ve soğanlarda birer kapak kaldırarak içleri oyulur. Bir tavada çiçek yağı kızdırılır. Domates hariç hazırladığımız sebzeler biraz kızartılır. Hazırladığımız iç, kızarttığımız sebzelerin içine doldurulur, bir tepsiye dizilir. Üzerleri sivri biberlerle süslenir tuzu biberi ekilip sıcak su ilave edilir. Tepsini ağzı kapatılır, yarım saat pişirilir. Sıcak olarak servis yapılır.

ML® Ciğerli Karnıyarık için tıklayın