KARNIYARIK

6 orta patlıcan
110 gr. margarin
3 orta soğan
175 gr. kıyma
3 büyük domates
1 bardak su veya et suyu
6 yeşil biber
tuz.

Bir kuşaneye yukardaki ölçülere göre kıyılmış soğanları ve margarini koyarak soğanlar ölünceye kadar kavurun. Bu soğanlara kıymayı ilâve edin. 10 dakika daha kavurun, sonra kabukları ve çekirdekleri çıkarılmış, küçük küçük doğranmış domateslerle tuzu da katarak, domatesler suyunu çekinceye kadar pişirin ve tencereyi ateşten indirin. Patlıcanların baş kısımlarının bir parmak al-' tından saplarının sonuna bir parmak kalıncaya kadar kabuklarını soyun ve yalnız bir tarafları derin olmamak şartıyla gövdeleri yarın ve ayıklanan patlı-, canları tuzlu suya atın. Yarım saat bekletin. Sonra patlıcanları tuzlu sudan çıkararak sularını sıkın. Bir tavaya margarin koyarak kızdırın ve patlıcanları yağa atarak pembeleşinceye kadar kızartın ve delikli bir kepçe ile alarak yarık tarafları üste gelecek şekilde bir tepsiye yerleştirin. Patlıcanların yarık kısımlarını elle biraz açarak soğanlı kıymayı, eşit olarak doldurun ve kıymaların üzerlerine de ince ince doğranmış domates dilimleri ile yeşil biber oturtun. Tepsiye ılık su ya da et suyu ilâve edin ve tepsinin kapağını kapatarak 30 - 40 dakika pişirin. Patlıcanlar yumuşayınca tepsiyi ateşten indirin ve servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:8699 • adı:KARNIYARIK • gönderen:laleli • indirme tarihi:26.04.2024 - 16:50