



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖZLENMİŞ PATLICANLI KARNİYARIK

6 adet közlenip temizlenmiş bütün patlıcan
300 gram kıyma
1 adet soğan
3 diş sarımsak
3 adet domates
3 adet sivri biber
1 çorba kaşığı tereyağı
Yarım demet maydanoz
Tuz, karabiber, bir tutam yeni bahar
1 su bardağı su

Tencerede soğanı ve kıymayı 5 dakika kavurun. İçine doğranmış sivri biberi, rendelenmiş domatesi, baharatları, ezilmiş sarımsağı koyup karıştırın. 5 dakika daha pişirip üzerine kıyılmış maydanozu ekleyip bu karışımı közlenmiş ve kabukları soyulmuş tepsiye dizilmiş patlıcanların ortasına yerleştirin. Üzerine de biraz su koyup 10 dakika fırında pişirin. Sakın kurumasına izin vermeyin.