KUZU ETLİ KARNIYARIK

6 Adet Patlıcan
500 Gram kuzu eti
3-4 Yemek Kaşığı tereyağı
1 Yemek Kaşığı Elma Sirkesi
2 Diş Sarımsak
2-3 Adet Sivri Biber ya da Köy Biberi
1 Adet (iri) Kırmızı Biber
1 Adet (iri) Domates
8-10 Dal Maydanoz
1 Yemek Kaşığı Biber Salçası
1 Yemek Kaşığı Domates Salçası
1 Yemek Kaşığı Toz Şeker
2 Su Bardağı Su
1 tatlı kaşığı Tuz-Karabiber

Patlıcanları alacalı şekilde soyup, saplarını kesin. Tuzlu suda yarım saat kadar bekletin. Suyunu süzüp, iyice sıkın ve kağıt havlu ile kurulayın. Bol tereyağ koyduğunuz bir tavada, rengi turuncu oluncaya kadar kızartın, kağıt havlu üzerine alarak yağının süzülmesini sağlayın. Etleri minik kuşbaşı doğrayın, eritilmiş tereyağı, elma sirkesi, ince dilimlenmiş sarımsak ile karıştırın ve buzdolabında yarım saat bekleterek, marine edin. Derin bir teflon tavayı, yağ koymadan, orta ateşte iyice kızdırın. Etleri ekleyin ve arada çok az karıştırarak pişirmeye başlayın. Etler suyunu çekip, yumuşamaya başladığında, ince ince doğradığınız biberleri ekleyin. Et ve biberler kızarmaya başladığında, kabuklarını soyup, minik minik doğradığınız domatesleri ekleyin, 2-3 dk. pişirin. Domatesler eriyip, çiğ kokusu gidince ocağı kapatın, ince kıyılmış maydanoz ve tuz ile karabiberini ekleyin. Patlıcanları karnıyarık tenceresi diye bilinen yayvan tencereye dizin, ortalarına çukur açın. Patlıcanların üzerine, 1 yemek kaşığı şekeri eşit şekilde serpin. Açtığınız çukurlara iç harcı paylaştırın.
Ayrı bir kasede 2 bardak suda salçaları eritin. Salçalı suyu, karnıyarıkların üzerine gezdirin. Orta ateşte suyu kaynayana kadar, daha sonra ateşi kısarak 10 dk. kadar pişirin.

Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 01.12.2022