



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICAN KARNIYARIK

6 küçük patlıcan
250 gr. dana kıyma
2 soğan
2-3 domates
2-3 sivri biber
Yarım demet maydanoz
3-4 kaşık yağ
Tuz
Karabiber

- 1- Patlıcanların baş kısımları kesilip alaca soyulur. Tuzlu suda yarım saat bekletilir. Yıkayıp kurulanır.
- 2- Yağda çevirerek kızartılır. Tepsie yerleştirilip boydan boya, bıçak alta geçmeyecek şekilde kesilir.
- 3- İnce doğranmış soğan, biber, kıyma yağ ile kavrulur. Soyulup doğranmış domates ile de biraz çevrilir. Tuz, karabiber, kıyılmış maydanoz ilave edilir.
- 4- Patlıcanların içine doldurulur. Üzerlerine domates dilimleri yerleştirilir.
- 5- Az su ilavesi ile yavaş yavaş pişirilir.

Not: Patlıcanlar enine doğranıp kızartıldıktan sonra üzerine aynı harç konup pişirilirse patlıcan oturma olur.

[ML® Ciğerli Karniyarik \(görsel\)](#)



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 21.02.2024