



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## PATLICAN KARNIYARIK

1250 gram patlıcan (6 orta)  
110 gram çiçekyağı (1/2 bardak)  
250 gram soğan (3 orta)  
175 gram kıyma  
40 gram sadeyağı ya da margarin (2 çorba kaşığı)  
450 gram domates (3 büyük)  
1 bardak su ya da et suyu  
6 yeşil biber  
Tuz

1 Bir kuşaneye; küçük kesilmiş 3 orta baş soğan ile 2 silme çorba kaşığı sadeyağı, ya da margarin koyarak, soğanlar ölmüş bir hal alıncaya kadar kavurmalı, sonra bu soğanlara; 175 gram kıyma koyarak 10 dakika daha kavurduktan sonra bunlara; 2 tatlı kaşığı tuz ile soyulmuş ve küçük doğranmış 2 büyük domates katmalı ve domatesler eriyip de suyunu çekinceye kadar bunları pişirmekte devam etmeli ve kuşaneyi ateşten alarak bir tarafa bırakmalıdır.

2 Kıyma pişmekte iken, diğer taraftan da 1250 gram patlıcanın baş kısımlarının birer parmak aşağısından alt kısmının sonuna bir parmak kalıncaya kadar, alaca soyduktan sonra, patlıcanların soyulmuş olan baş taraflarından aşağı kısımlarına kadar yalnız bir taraflarından ve çok derin olmamak üzere bunların gövde kısımlarını yarmalı, sonra da yarılmış bu patlıcanları, içinde bol tuzu olan suya atarak yarım saat kadar bir tarafa bırakmalıdır.

3 Yarım saat sonra patlıcanları tuzlu sudan çıkararak, parçalamadan sıkmak suretiyle sularını çıkarmalı, sonra bunları içinde kızdırılmış yarım bardak çiçekyağı olan tavaya atarak, patlıcanlar hafifçe pembe bir renk alıncaya kadar kızartmalı, sonra da patlıcanları bir delikli kepe ile tavadan çıkararak, yarık tarafları üste getirilmiş olarak, bunları yanyana olmak üzere bir tepsiye yerleştirmelidir.

4 Bundan sonra, tepsiye yerleştirmiş olduğumuz bu patlıcanların yarık kısımlarına; bütün patlıcanlara yatabilecek ölçüde soğanlı kıyma içinden doldurmalı, içlerin üstlerine de ince doğranmış domates dilimi ile birer adet de yeşil biber oturtuktan sonra bunlara, bir parmak da su ya da et suyu katmalı, sonra da tencerenin kapağını kapatarak, patlıcanlar iyice yumuşak bir hal alıncaya kadar ortadan daha az kuvvetteki ateşte aşağı yukarı 30 - 40 dakika arasında pişirmeli ve patlıcanları dağıtmadan tabağa alarak servis yapmalıdır.