



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUKLU KARNIYARIK

6 adet közlenip temizlenmiş bütün patlıcan
300 gram tavuk kıyması
1 adet soğan
3 diş sarımsak
3 adet domates
3 adet sivribiber
1 çorba kaşığı tereyağı
Yarım demet maydanoz
Tuz, karabiber, bir tutam yenibahar
1 su bardağı su

Tencerede soğanı ve kıymayı 5 dakika kavurun. İçine doğranmış sivribiberi, rendelenmiş domatesi, baharatları, ezilmiş sarımsağı koyup karıştırın. 5 dakika daha pişirip üzerine kıyılmış maydanozu ekleyin. Bu karışımı közlenmiş ve kabukları soyulmuş tepsie dizilmiş patlıcanların ortasına koyup üzerine de biraz su koyup 10 dakika fırında pişirin 200 derecedeki fırında fazla tutmayın kurumasın ya da üzerini kapatıp pişirin. İstenirse tencerede de pişirilebilir tabi sıcak servis yapın.

