



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ANTEP USULÜ KARNİYARİK (GAZİANTEP)

- 8 Adet Orta boy patlıcan
- 5 Adet çarliston biberi
- 2 Adet soğan
- 3 Adet Domates
- 1 Çorba Kaşığı domates salçası
- 150 gr Sana Klasik Margarın
- 5 Bardak sıvı yağ
- 6 Dal maydanoz
- 250 gr kıyma
- 1 Çorba Kaşığı biber salçası

Patlıcanları ortalarından bıçakla hafif çiziyoruz ve tuzlu suda bekletiyoruz.kızgın yağda kızartıyoruz.yağın alması için havlu kağıtta bekletiyoruz.içi için 150gr sana klasik margarini tavada eritip içersine minik doğranmış soğanları ve minik doğranmış çarliston biberleri ekliyoruz 2 adet ayırıyoruz üzeri için.yarım kaşık domates salçası ve yarım kaşık biber salçası ekliyoruz.domatesleri kabuklarını soyup minik doğruyoruz tavaya ekliyoruz domatesler kendini salınca kıymayı ekliyoruz biraz tuz pul biber ekliyoruz.pişmeye yakın kıyılmış maydanozları ekliyoruz.çorba kaşığı yardımıyla patlıcanların içlerini eziliyor.içlerini harçla dolduruyoruz.fırın tepsisine diziyoruz.bir kasede 1 su bardağı sıcak su yarım çorba kaşığı biber salçası yarım çorba kaşığı domates salçasını homojen bir karışım olana kadar karıştırıyoruz.fırın tepsisine dizdiğimiz patlıcanların üzerine döküyoruz.ayırduğumuz çarlisyon biberleri kalın jülyen şeklinde doğrayıp patlıcanların üzerine koyuyoruz.fırında 30 dk 150 derecede pişiriyoruz.