BOSTAN PATLICANLI KARNIYARIK

2 adet orta boy bostan patlıcanı
200 gr kıyma
3 domates
1 adet soğan
1 dolu yemek kaşığı salça
1 sivri bier
Zeytinyağı
Sıvı yağ
2 tatlı kaşığı nane
1 çay kaşığı pul biber
1 çay kaşığı kekik
1 çay kaşığı karabiber
Tuz

Patlıcanları şerit şeklinde soyup uzun kenarına parael ikiye bölelim ve 5-10 dakika tuzlu suda bekletelim.
Daha sonra zeytinyağı ile elimizle patlıcanların her yerini hiç kuru yer kalmayacak şekilde yağlayalım ve fırın tepsisine yerleştirelim.
200 derece fırında patlıcanlar yumuşayıp kızarana kadar közleyelim.
Diğer tarafta soğanı yemeklik doğarayalım ve sıvı yağda (içerisine 1 yemek kaşığı zeytinyağıda koyarsanız lezzetini artırırsınız) kavuralım.
İçerisine saşçayı ilave edelim ve salça kokusunu verene kadar kavurmaya devam edelim.
Daha sonra kımayı küçük parçalar halinde ilave edelim ve iyice kavuralım.
Daha sonra içerisine baharatları, tuzu ve 2 domates rendesi ilave edelim (diğer domatesi süsleme için kullanacağız) ve kavurmaya devam edelim. Kıyma hoş bir koku alıp tamamen kavrulunca iç harcımız hazır demektir.
Közlenen patlıcanları içini bıçak ve kaşık yardımıyla düzgünce çıkartalım ve bir kenara ayıralım.
Kase haline getirdiğimiz patlıcanların içerisine iç harcımızı dolduralım ve borcam tepsiye dizelim.
İç malzemeleri doldurduktan sonra kenara ayırdığımız patlıcan içleriyle patlıcanların üzerini kapatalım.
Daha sonra domates ve biber ile süsleyelim.
1-2 su bardağı sıcak suya salça ilave edip karıştıralım ve borcama ilave edelim.
Daha sonra 200 derece fırında domates ve biberler yumuşayana kadar pişirelim. Bostan Patlıcanlı Karnıyarık yemeğiniz servise hazır.



© lezzetler.com tarif no:134899 • adı:Bostan Patlıcanlı Karnıyarık • gönderen:Rukiye Doğru • indirme tarihi:28.03.2024 - 12:48