



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CIĞERLİ KARNİYARIK

200 gr. ciğer
4 adet patlıcan
2 adet soğan
1/2 demet maydanoz
1 kahve fincanı sıvıyağ
50 gr. dolma fıstığı
Tuz
Kırmızı biber
1/2 limonun suyu

Patlıcanları ortadan bölüp, 5 dakika limonlu kaynar suda haşlayarak süzün. Bir soğanı rendeleyip, sıvıyağla karıştırdıktan sonra, tepsiye yayın. Soğanların üzerine patlıcanları yerleştirip, bir kaşıkla içlerini çıkartın. Ciğeri robottan geçirin. Bir kabin içine ciğeri, çatala iyice ezdiğiniz patlıcan içlerini, tuzu, kırmızıbiberi ve fıstığı karıştırın.

Hazırladığınız bu harcı tepsideki patlıcanların ortasına doldurup, fırında 15 dakika pişirin. Bir soğanı piyazlık doğrayıp, kıyılmış maydanozla karıştırın. Fırından çıkarttığınız patlıcanların üzerine koyup servis yapın.

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