



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ KARNİYARIK

4 adet orta boy ince patlıcan
400 gram parmak ucu büyüklüğünde kesilmiş kırmızı et
4 tane arpa soğan
1 adet yeşil bir adet kırmızı biber
1 yemek kaşığı domates biber salça karışımı
Yarım çay kaşığı ucu kadar toz biber karabiber
Yarım demet maydanoz
2 adet domates

Patlıcanları çizgi şeklinde kesin. Ve yağda kızartın. Yağ çeken bir kağıdın üzerinde bekletin.

Akabinde ise bir tavaya iki yemek kaşığı zeytinyağı koyun. Üzerine et, atıp karıştırın

O sırada biber ve soğanları ince kıyım kesin.

Bunları da ilave ederek karıştırın.

Baharatları koyduktan sonra ocaktan alın.

Bir fırın tepsinde patlıcanları koyup ortadan kesin.

İçine eti ekleyin. Akabinde bir kapta domates kabuklarını soyup rendeleyin. Bu domates rendesini karniyarıkların üzerine döküp bir bardakta ılık su üzerinde gezdirip 200 derece ısıttığınız fırına koyun.

20 dakika sonra yemeğiniz servise hazır!

