



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA KARNİYARIK

6 adet küçük boy patlıcan (büyük ise ikiye bölebilirsiniz)

3 adet sivri biber

Kıymalı Harç İçin;

2 adet orta boy soğan

2 adet domates

2 adet sivri biber

2 diş sarımsak

Sıvı yağ

Tuz

Karabiber

Kırmızıbiber

200 gr kıyma

1 çay bardağı sıcak su

Sosu İçin:

1 yemek kaşığı salça

1 su bardağı sıcak su

Patlıcanları çizgili soyup, yarım saat yağ çekmemesi için tuzlu suda bekletin.

İyice yıkadıktan sonra suyunu havlu ile çektin ve az yağda kızartın. 3 adet biberi de yağda kızartın.

Daha sonra aynı tavada doğranmış soğanları kavurun, kıymayı ekleyerek bir müddet daha kavurun ve biberleri, sarımsağı ekleyerek 2 dakika daha kavurun.

Küp küp doğranmış olduğunuz 2 adet domatesi, tuzu, baharatları ekleyerek karıştırın.

Üzerine bir çay bardağı su ekleyerek 5 dk kaynatın.

Tepsiye patlıcanların ortalarını keserek yerleştirin ve bu kesiklerden patlıcanın içine bastırarak iç malzemesine yer açın ve malzeme ile patlıcanları doldurun.

Doldurduğunuz patlıcanların üzerine ortadan ikiye kestiğiniz çeri domatesi ya da 1 adet domatesi eşit büyüklükte olacak şekilde paylaşın ve kızarttığımız biberlerden birer tane koyun.

Ayrı bir yerde 1 kaşık salçayı, 1 su bardağı sıcak suda ezerek patlıcanların aralarına dökün. Kıymalar çıkmasın diye üzerine dökmeyin.

Daha sonra 170 derece de ısıttığınız fırına sürerek 20-25 dk pişirin.

Not: Dilerseniz bu işlemi pilav tenceresi gibi bir tencerede ocakta yapabilirsiniz. Aynı sürede tencerede de pişecektir.



© lezzetler.com tarif no:161255 • adı:Fırında Karniyarik • gönderen:Domates Perisi • indirme tarihi:11.05.2024 - 10:03