



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA KARNIYARIK

Malzeme:

6 adet patlıcan

200 gr. kıyma

2 orta boy domates

2 orta boy soğan

Yarım demet maydanoz

Tuz

Karabiber

250 gr. sıvıyağ

Yapılışı:

Patlıcanların kabuklarını bir soyup bir bırakarak soyun. Patlıcanları, soyulmuş kısımlarından çok derin olmadan yarın. Bunları tuzlu suda yarım saat dinlendirip suyunu süzün. Kızgın yağda her tarafını eşit pembelikte kızartıp yağın süzün. Diğer taraftan kıymayı soğanla iyice kavurun. Domatesleri küp küp doğrayıp kıyılmış maydanoz tuz ve karabiberi ilâve edin. Suyunu çekene kadar kısık ateşte pişirin. Kızarttığınız patlıcanları fırın tepsisine yarık kısımları yukarı gelecek şekilde dizin. Hazırladığınız kıymalı harcı patlıcanların yarık kısımlarına eşit biçimde doldurun. 1 su bardağı sıcak su ilâvesiyle orta hararettteki fırında suyunu çekene kadar 40-45 dakika pişirin.

Not: Ocakta karniyarik da aynı şekilde yapılır. 35-40 dakika kapağı kapatılarak kısık ateşte pişirilir.

[ML® Ciğerli Karniyarik için tıklayın](#)