



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FIRINDA KARNİYARIK

- 2 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 7 Adet patlıcan
- 2 Bardak salçalı su
- 150 gr kıyma
- 1 Baş soğan
- 1 Bardak sıvı yağ
- 3 Adet biber
- 3 Adet Domates
- 1 Çay Kaşığı tuz, karabiber

Patlıcanları alaca soyup sıvı yağda kızartın. Kızaranları peçete üstüne çıkarın. Ayrı yerde soğanı sana ile kavurun. Sırası ile kıyma, biber, domates, baharat ekleyin. Patlıcanları borcama dizip karnını yarın kıymalı sos ile doldurun. Salçalı su yaparak fırına verin.

