



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARNI YARIK

1 Yemek Kaşığı Sana Klasik
1 Adet Domates
250 gr kıyma
6 Adet patlıcan
1 Adet yeşil biber
1 Adet soğan
1 Su Bardağı sıvıyağ

TENCEREYE SIVIYAĞI KOYUN ISITIN SOĞANI KÜÇÜK KÜÇÜK DOGRAYIP YAĞLA KAVURUN
KIYMAYIDA ATIP BİRAZ KAVURUN SONRA MARGARİNİ DE EKLEYİN OCAKTAN ALIN
PATLIKANLARIDA BİRER ŞERİT KABUĞUNU SOYUN SIVIYAĞDA AZ BİŞEY KIZARTIN SONRA TEPŞİYE
DÜZÜN ORTA KISMINDAN BOYDAN BIÇAKLA AYIRIN KAVURDUĞUNUZ KIYMAYI İÇİNE DOLDURUN
SONRADA ÜZERLERİNE DOMATES VE BİBERLE SÜSLEYİN FIRINA VERİN 200 DERECEDE ISINMIŞ
FIRINDA 45 DAKİKA PIŞİRİN.