



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARNİYARIK

10 adet patlıcan
2 yemek kaşığı ayçiçeği yağı
İçi için:
300 gr. kıyma
2 adet domates
2 adet soğan
3 adet sivri biber
1 çorba kaşığı domates salçası
1 kahve fincanı ayçiçeği yağı
Tuz
Karabiber
Kırmızı pul biber
Üzeri için:
Domates
Sivri biber
Sosu için:
Yarım su bardağı su
1 yemek kaşığı salça

Patlıcanlar çubuklu olarak soyulur. Yanmaz yüzeyli bir tavada çok az bir sıvı yağla çevire çevire kızartılır. İçi için, ayrı bir kaba kıyma alınır, kavrulmaya başlanır. Kıyma suyunu salıp çekince önce doğranmış soğanlar, sonra biberler eklenir, beraberca biraz kavrulunca 1 kahve fincanı ayçiçek yağı ve tuz ilave edilir. Kabukları soyularak çok küçük küp doğranan domates ilave edilir, domates biraz sulanınca salça, karabiber, kırmızı pul biber ilave edilerek kavrulmaya devam edilir. İç malzemelerinin hepsi bütünleşip suyunu çekene kadar kavrulur, ateş kapatılır. Kızarmış patlıcanlar geniş bir karniyarik tenceresine yanyana dizilir. Bir bıçak yardımıyla araları düzgünce açılır, aralarına hazırlanan iç bölüştürülür. Domateslerin kabukları soyularak dilimlenir. patlıcanların üzerine 1'er domates dilimi ve sapları kesilmiş, tohumları çıkartılmış, enine ve boyuna kesilmiş biberler dizilir. 1 yemek kaşığı domates salçası, yarım bardak suda eritilir, tencerede dizili olan karniyarikların üzerine dökülerek ateşe oturtulur. Suyunu çekene kadar kısa süre pişirilerek servise sunulur.



