



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARNIYARIK

T.C. Berlin Büyükelçiliği

6 tane patlıcan
250 gram kıyma
3 domates
2 soğan
6 diş sarımsak
4 adet yeşil biber
1/2 demet maydanoz
1 kaşık salça (10 g)
1/2 çay bardağı su (50 ml)
1/2 çay bardağı zeytinyağı (50 ml)
1 su bardağı zeytinyağı (100 ml)
1 çay kaşığı tuz (8 g) ve karabiber (3 g)

Patlıcanlar alacalı soyulup biberle beraber bir su bardağı zeytinyağında kızartılır. (Daha az yağ kullanmak için; patlıcanların üzeri hafifçe yağlanıp alüminyum kağıdı ile kapatılır, fırında veya tost makinasında yumuşayınca kadar pişirilir.)

Sonra kağıt peçete üzerine alınır. Yarım çay bardağı zeytinyağında kıyma, ince kıyılmış soğan, domates ve biber, tuz, karabiber, sarımsak kavrulur ve doğranmış olan maydanoz ilave edilir.

Patlıcanlar bir tepsiye veya büyük tavaya sıralanır ve bıçakla ortadan ayrılır.

Hazırlanan harç içlerine doldurulur ve üzerinlerine dilimlenmiş domates ve kızartılmış biber konulur.

Salça, yarım bardak suyla sulandırılıp tepsiye veya tavaya dökülür ve üzeri kapatılır.

Patlıcanlar tavada orta ateşte veya fırında 175 °C'de yumuşayınca kadar pişirilir.



Fotoğraf "nazmiye" tarafından gönderildi. 28.09.2020