



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICAN KARNİYARIK

6 küçük patlıcan
250 gr. dana kıyma
2 soğan
2-3 domates
2-3 sivri biber
Yarım demet maydanoz
3-4 kaşık yağ
Tuz
Karabiber

Patlıcanların baş kısımları kesilip alaca soyulur. Tuzlu suda yarım saat bekletilir. Yıkayıp kurulanır. Yağda çevirerek kızartılır. Tepsiyeye yerleştirilip boydan boya, bıçak alta geçmeyecek şekilde kesilir. İnce doğranmış soğan, biber, kıyma yağ ile kavrulur. Soyulup doğranmış domates ile de biraz çevrilir. Tuz, karabiber, kıyılmış maydanoz ilave edilir. Patlıcanların içine doldurulur. Üzerlerine domates dilimleri yerleştirilir. Az su ilavesi ile yavaş yavaş pişirilir.

Not: Patlıcanlar enine doğranıp kızartıldıktan sonra üzerine aynı harç konup pişirilirse patlıcan oturma olur.

[ML® Ciğerli Karniyarik \(görsel\)](#)



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 21.02.2024