KARNIYARIK

www.vzug.com

Patlıcan
4 patlıcan, her biri yaklaşık 200 g
2 l su
2 çorba kaşığı tuz
3 çorba kaşığı ayçiçek yağı
1 çay kaşığı tuz
İç malzeme:
200 g kıyma, kuzu veya dana
2 soğan, küçük küçük doğranmış
1 uzun yeşil sivri biber, çekirdekleri çıkartılmış, şeritler halinde kesilmiş
2 diş sarımsak, küçük küçük doğranmış
1 domates, küçük küpler halinde doğranmış
2 çorba kaşığı domates püresi
1 çay kaşığı tuz
Karabiber
1 çay kaşığı biber
1 dl su
2 dilim domates, yarıya kesilmiş
2 uzun yeşil sivri biber, uzunlamasına ikiye bölünmüş, çekirdekleri çıkartılmış

Patlıcan kabuklarının yarısını şeritler halinde soyun, saplarını kesin.
Suyu tuzla karıştırın. Patlıcanları tuzlu suda 30 dakika dinlendirin, çıkarın, mutfak havlusuyla kurutun. Yağı büyük bir kaplamalı tavada kızdırın, patlıcanları yakl. 10 dakika altın renginde kızartın. Çıkarın ve bir porselen kalıba koyun. Patlıcanları boyuna kesin, biraz dışarı bastırın ve kalan tuzu ekleyin.
Kıymayı kavurun, soğan, biber ve sarımsağı da birlikte kavurun. Domates küpleri ve püresini ekleyin, baharatlayın. Su dökün, suyu buharlaşana kadar biraz kaynatın. Kıymayı patlıcanların üzerine dağıtın, domates dilimlerini ve biberleri üstüne koyun. Kalıbı ısıtılmış fırının içindeki ızgara telinin üzerine yerleştirin. Fırınlayın.