



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARNİYARIK

<https://multicooker.com>

Patlıcan 400 gr (2 ad.)
Kıyma 250 gr
Domates 150 gr
Tatlı biber 120 gr
Soğan 50 gr
Domates salçası 20 gr
Bitkisel Yağ 40 ml
Sarımsak 2 gr
Tuz
Baharatlar

Patlıcanları uzunlamasına ikiye kesin ve tohumları çıkartın. Soğan ve sarımsağı bıçakla doğrayın. Domates ve tatlı biberi 0,5 cm'lik küpler şeklinde kesin. Çok fonksiyonlu pişiricinin içine 20 ml ayçiçek yağı dökün. Kapağı kapatmayın. Çok fonksiyonlu pişiricinin çalışma modunu KIZARTMA, pişirme süresini 15 dakika olarak ayarlayın ve [Başlat] tuşuna basın. Geri sayım başladıktan sonra hazneye patlıcanları koyun, tuz ekleyin. Kapağı kapatmadan patlıcanları çevirerek çalışma modu bitene kadar pişirin. Sonra [İptal/Isıtma] tuşuna basın. Hazır patlıcanları kağıt havluya koyun. Çok fonksiyonlu pişiricinin içine 20 ml ayçiçek yağı dökün. Kapağı kapatmayın. Çok fonksiyonlu pişiricinin çalışma modunu KIZARTMA, pişirme süresini 15 dakika olarak ayarlayın ve [Başlat] tuşuna basın. Geri sayım başladıktan sonra hazneye kıyma, soğan, domates salçası, domates, biber koyun. Tuz ve baharatları ekleyerek karıştırın. Kapağı kapatmadan yemeği karıştırarak çalışma modu bitene kadar pişirin. Sonra [İptal/Isıtma] tuşuna basın. Patlıcanları, elde ettiğiniz karışımla doldurun. Pişiricinin dibine mutfak kağıdını ve üstüne patlıcanları koyun. Kapağı kapatın. Çok fonksiyonlu pişiricinin çalışma modunu HAMUR İŞİ pişirme süresini 20 dakika olarak ayarlayın ve [Başlat] tuşuna basın. Çalışma modu bitene kadar pişirin.

