



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARNİYARIK

www.annemutfagi.com

4 tane patlıcan
1 kase kıyma
1 kaşık salça
1 soğan
1 domates
2 sivri biber
Kimyon
Karabiber
Tuz
Sıvı yağ

Patlıcanları yıkayıp, al al soyup enine ve boyuna bölerek dörder parçaya ayırın, bol yağda kızartın. Kızardıklarınızı tepsiye dizin.

İç harcı: Kıymayı, salçayı, soğanı ve baharatları sıvı yağ ile kavurun. Tepsideki patlıcanların için doldurup üzerine bir dilim domates ve biber koyun. 1 bardak salçalı suyu tepsiye koyup 15 dk pişirin.

Not: Patlıcanları kabuğu ile yıkayınız. Soyduktan sonra suya sokmayın. Yağ çekmemesi için patlıcanların iyice kızarıp kendini salması bekleyin.

