



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KARNİYARIK

6 adet orta boy patlıcan  
2 adet soğan  
2 yemek kaşığı salça (ya da 2 adet domates)  
250 gram Kıyma  
2-3 adet yeşil biber  
1-2 diş sarımsak  
1/3 bardak sıvı yağ  
2 çorba kaşığı tereyağı  
2 bardak sıcak su suyu  
Tuz  
Karabiber  
Kırmızıbiber

Patlıcanları alaca soyup, üstde kalacak olan kısımlarını bıçakla ortasına kadar kesip atın. Sonra, içinde bol tuz bulunan suya atarak, yarım saat bekletin.

Patlıcanları tuzlu sudan çıkarıp, bol suda yıkayın ve kevgire çıkarın. Bir tavada sıvı yağı kızdırıp, bir bezle kuruladığınız patlıcanları, hafif pembemsi bir renk alana kadar, her tarafını döndürerek kızartın.

Domateslerin kabuklarını soyun, küçük parçalara doğrayın. Soğanlar ve yeşil biberi yemeklik doğrayın.

Diğer bir tavada 2 çorba kaşığı tereyağını eritip, kıymayı ilave edin ve kavurun. Kıymalar suyunu salıp çekilince, 2-3 dakika kadar kavurun. Soğanları ve doğranmış yeşil biberi ilave edin, 1-2 dakika daha kavurun. Domatesleri ilave ederek kavurun (salça kullanmak isterseniz, 1 çorba kaşığı ilave edin).

Hafifçe renk alınca, ateşten alın, tuz, karabiber, kırmızı biber ve küçük doğranmış sarımsağı ilave edip karıştırın. Bu karışımı yarılmış patlıcanların içlerine doldurun ve üzerlerine birer dilim domates yada biber koyun.

Patlıcanları bir tepsi üzerinde yan yana dizin. Eğer iç malzemesinden artarsa, patlıcanların etrafında da yayabilirsiniz.

2 bardak sıcak suya 1 çorba kaşığı salça, yarım çay kaşığı (kaya) tuzunu güzelce karıştırın. Üzerlerine döküp, fırında 20 dakika kadar pişirin. Üzerine kıyılmış maydanozlar serpererek servis yapın.

