



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARNİYARIK

<https://www.sabah.com.tr>

50 gram margarin
1 çorba kaşığı salça
2 su bardağı su
5 dal maydanoz
4 adet patlıcan
200 gram kıyma
1 adet soğan
2 adet domates
1 adet çarliston biber
2 diş sarmısak
4 adet sivri biber
Tuz
Karabiber
Kızartmak için:
Sıvıyağ

Patlıcanları alacalı soyup ortalarına boydan boya çizik atın. Acısını almak için tuzlu suda 15 dakika bekletin. Kurulayıp kızgın yağda önlü arkalı kızartın. Fazla yağın almak için kağıt havlu üzerine çıkarın. Soğan, domates, çarliston biber ve sarmısak temizleyip ince kıyın. Margarini bir tavaya alıp kıymayı ilave edin ve suyunu salıp yeniden çekinceye kadar kavurun. Üzerine soğan ve sarmısak ekleyin. Soğanın rengi dönünce kıyılmış biber, domates ve salça ekleyip kavurun. Su katıp, 15 dakika pişirdikten sonra suyunu süzün. Kıymalı harca kıyılmış maydanoz, tuz ve karabiber ilave edin. Patlıcanları bir fırın tepsisine yerleştirin. Harcı içlerine paylaştırın. Sivri biberleri temizleyip her patlıcanın üzerine bir adet koyun. Süzdüğünüz suyu üzerlerine gezdirin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 15-20 dakika pişirip servis yapın.

