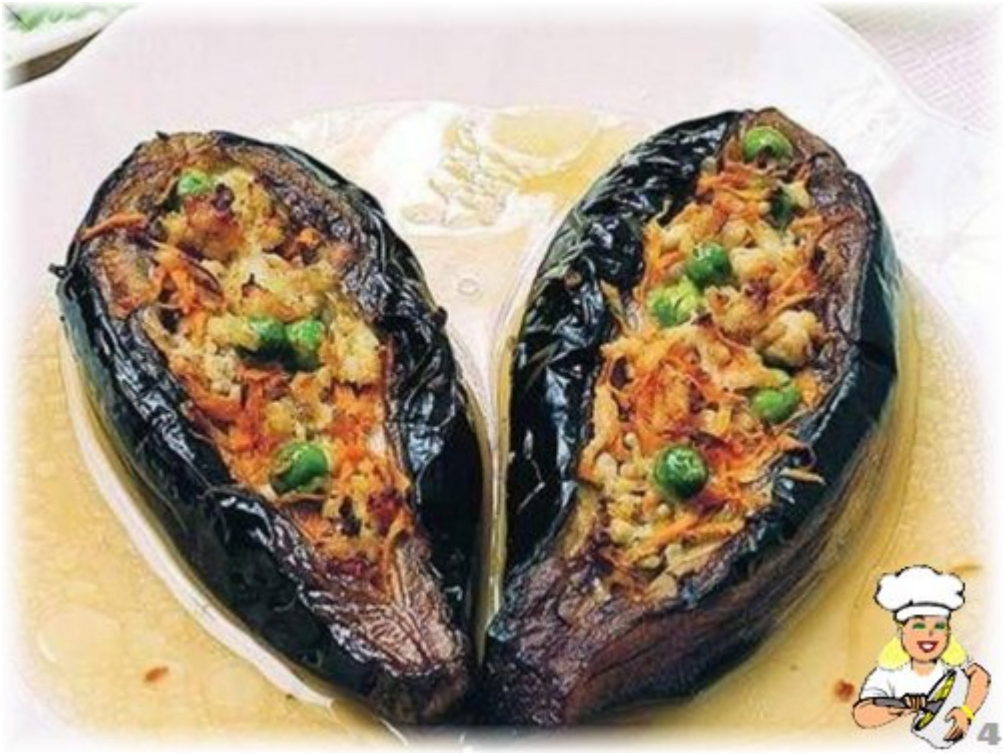
KARNIYARIK

6 adet orta boy patlıcan
300 gram orta yağlı kıyma
2 adet büyük boy soğan
2 diş sarımsak
3 adet büyük boy domates
2 adet sivri biber
3-4 dal maydanoz
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
2 su bardağı sıvı yağ
Sos için:
1 yemek kaşığı domates salçası
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı kırmızı biber
1 su bardağı kaynar su

Patlıcanları alaca soyun. Yağ çekmemesi için 10-15 dakika tuzlu suda bekletin. İyice yıkadıktan sonra kağıt havlu ile kurulayın, sıvı yağda kızartın ve bir tepsiye dizin.
Tepsiye aldığınız patlıcanların ortasına, dibine gelmeyecek şekilde çizik atarak ayırarak içlerine tuz serpin. Kızartma yaptığınız tavaya biraz daha sıvı yağ ekleyin. Soğanları küp küp doğrayarak tavada kızartın. Birkaç dakika sonra kıymayı ilave ederek kavurma işlemine devam edin. Daha sonra üzerine sarımsak, küp küp doğranmış domates, tuz ve karabiberi ekleyin. Bir müddet kavurduktan sonra ateşten alın. Doğranmış maydanozu ekleyin ve patlıcanların içlerine doldurun. Üzerine birer dilim domates ve sivri biber koyun.
Fırını 200 dereceye ayarlayarak ısınmaya bırakın. Salça, tuz, kırmızı biber ve suyu karıştırarak sosu hazırlayın. Hazırladığınız sosu patlıcanların üzerinde gezdirin. Daha sonra tepsinin üzerini alüminyum folyo ile kaplayarak fırına verin. Yarım saat üzeri kapalı, 15 dakika da üzeri açık şekilde pişirin. Servis tabağına alarak sıcak olarak servis edin.



© lezzetler.com tarif no:143031 • adı:Karnıyarık • gönderen:Canfeda • indirme tarihi:17.05.2024 - 03:36