



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.ilezzetler.com)

KARNIYARIK

6 adet patlıcan (küçük ve çekirdeksiz olmasına dikkat edin)

200 gram kıyma

2 adet kuru soğan

1 adet domates

8 adet yeşil biber

4 diş sarımsak

1 yemek kaşığı salça

Sıvı yağ

Tuz

Karabiber

Kırmızıbiber

Patlıcanları alaca soyup acılarının çıkması için 30 dakika kadar tuzlu suda bekletin. Sudan çıkardığınız patlıcanları kağıt havluyla iyice kurulayıp az yağda kızartın.

Patlıcanları tavadan aldıktan sonra tavayı yıkamadan sırasıyla soğanları, sarımsakları, kıymayı, 4 adet biberi, 1 adet domatesi, tuzu ve baharatları ekleyerek hepsini iyice kavurun. Üzerine 1 çay bardağı kadar sıcak su ekleyip sos kıvamına getirin ve 5 dakika kadar kaynatın.

Kızarttığınız patlıcanları tepsiye yerleştirin. Ortalarını boydan boya yarıp içlerini bastırarak kıymalı sosa yer açın. Oluşan boşluğa sosu doldurun. Diğer domatesinizi ve kalan biberlerinizi irice doğrayarak patlıcanların üzerine yerleştirin.

Ayrı bir yerde bir kaşık salçayı 1 kase sıcak suyla iyice açın ve tepside patlıcanlardan kalan boşluklara gezdirin. Tepsiyi fırına verin. 170 derecede 20-25 dakika kadar pişirin.

Çıkarınca üzerini kıyılmış maydanozla süsleyebilirsiniz.

