



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARNİYARIK

- 4 adet orta boy patlıcan
- 1/2 su bardağı + 2 çorba kaşığı sıvı yağ
- 1 adet soğan
- 3-4 diş sarımsak
- 200 gram kıyma
- 1 adet domates
- 1 adet sivri biber
- 8-10 dal maydanoz
- 1 tatlı kaşığı domates salçası
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çorba kaşığı tuz
- Üzeri için:
- 2 adet domates
- 4 adet sivri biber
- 1 su bardağı sıcak su

Patlıcanları alacalı soyup, yıkayın ve iyice kurulayın. Daha sonra her taraflarını tuzlayıp, 15-20 dakika dinlendirin. Elinizle sıkıp iyice kurulayın. Yarım su bardağı sıvı yağı tavaya alıp, ısıtın ve patlıcanları çevirerek her taraflarını kızartın. Patlıcanları fırın kabına yerleştirin. Boylamasına ortalarından kesip, harcı yerleştirmek için genişletin. Harç için küp doğranmış soğan ve irice kıyılmış sarımsağı 2 çorba kaşığı sıvı yağda soteleyin. Kıyma ekleyip sotelemeye devam edin. Küp doğranmış domates, kıyılmış biber, kıyılmış maydanoz, tuz ve karabiber ilave edip bir-iki çevirin. Salça ekleyip karıştırın ve ocaktan alın. Harcı patlıcanların ortalarına pay edip, üzerilerine dilimlenmiş domates ve biber yerleştirin. Fırın kabına, tuz eklenmiş su ekleyip önceden ısıtılmış 180 derece fırında kontrol ederek 15 dakika pişirin. Sıcak olarak servis yapın.

