



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARNİYARIK

5 adet patlıcan
250 gram kıyma
1 adet soğan
3 diş sarımsak
2 adet domates
Yarım demet maydanoz
4-5 adet yeşil biber
1 tatlı kaşığı domates salçası
1 tatlı kaşığı biber salçası
Tuz
Karabiber

Patlıcanların baş kısımlarını kesip pijama şeklinde soyun. Tuzlu suda 20-25 dakika beklettikten sonra kurulayın. Kızgın yağda kızarttığınız patlıcanları kağıt havlu serili bir tabağa aldıktan sonra boydan boya bıçak alta geçmeyecek şekilde kesin.

İnce doğranmış soğanı, biberi, kıymayı ve sarımsağı yağ ile kavurun ve son olarak domatesleri de ekleyerek karıştırın. Son olarak tuz, karabiber, kıyılmış maydanoz ilave edin. Patlıcanların için bu harç ile doldurun. Üzerlerine domates dilimleri ve biberler yerleştirin. İki su bardağı sıcak suda salçayı eritip tepsiye dökün. 180 derecede yaklaşık 20 dakika pişirin.

