



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARNIYARIK

6 patlıcan
2 bardak su
2 soğan
250-300 gram kıyma
3 domates
1 kaşık salça
Tuz
Karabiber
İnce kıyılmış maydanoz
2 bardak sıvı yağ

Patlıcanları pijamalı şekilde soyun. Ortasını bıçağı dibine değdirmeden yarıp. Tuzlu suda bir saat kadar bekletin. Sudan çıkardıktan sonra kurulayıp kızgın yağda kızartın.

Bu esnada kıymayı az yağda soğanla birlikte kavurun. Rende domates, tuz, biber ve karabiber ilave edip kavurmaya devam edin. Patlıcanları tepsiye dizip yarık yerlerini doldurun 2 su bardağı suya salçayı ekleyip tepsiye dökün. 15-20 dakika pişirin. Söndürdükten sonra üzerine ince kıyılmış maydanoz serpin.

