



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARNİYARIK

6 tane patlıcan
3 tane sivri biber
1 tane domates
Kıymalı harcı için;
2 tane orta boy soğan
200 gr kıyma
2 tane domates
2 tane sivri biber
2 diş sarımsak
Sıvı yağ
Tuz
Karabiber
Kırmızıbiber
1 çay bardağı sıcak su
Sosu için;
1 kaşık salça
1 bardak su

Öncelikle patlıcanlarınızı alacalı bir şekilde soyun, bir tarafını bıçakla yarıdıktan sonra 15-20 dakika tuzlu suyun içinde bekletin. Daha sonra kurularak yanmaz bir tavanın içinde çok az yak sürerek her tarafını kızartın. Kızarak patlıcanları da havlu kağıdın üzerine alın. Geniş bir tencerenin içinde soğanları küp küp doğrayıp yağ ile birlikte kavurun. Üzerine kıymayı ekleyip karıştırın. Bu şekilde de biraz kavulduktan sonra biber ve sarımsağı ekleyin. Yine küp küp doğradığınız domatesleri ekledikten sonra baharatını atıp karıştırın. En son sıcak suyu da ekledikten sonra 5 dakika kadar kaynatın ocaktan alın. Daha sonra patlıcanların yarın kısmından hafifi ayırın ve içine kıymalı harçtan koyun tencerenin içine dizin. Üzerine bir biber ve dilimlediğiniz domatesten bir dilim koyun. Tüm patlıcanlara aynı işlemi yapın. Daha sonra bir kabın içinde sosunu hazırlayın ve patlıcanların arasından tencereye dökün. Ağızını kapatın. 25-30 dakika kadar pişirin.

