



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICAN KARNİYARIK

6 adet patlıcan
2 adet soğan
3 adet domates
250 gr. kıyma
3 kaşık yağ
Tuz
Karabiber
Yarım demet maydanoz

Patlıcanların başını ve sert taraflarını kesiniz.
Baş ve son kısımlarında 1,5 cm. lik yeri bırakıp patlıcanları tamamen soyunuz.
Ortalarını kayık şeklinde oyup çıkarınız.
Tuzlayıp yıkayınız.
Kızgın yağda hafif pembe kızartınız.
Kıymanın çoğunu soğan ve yağla hafif kavurunuz.
Kabukları soyulmuş, fındık büyüklüğünde doğranmış 2 domates ilave edip bununla da hafif kavurunuz.
Ateşten alıp hemen kalan kıymayı, tuzu, karabiberi koyup karıştırınız.
Patlıcanların oyuk kısmı üste gelmek üzere bir tepsiye diziniz.
Patlıcanların oyuk kısmına kıymayı doldurup üzerine biber domates dilimi koyunuz.
Su ilavesiyle fırında veya ateş üzerinde 15-20 dakika pişiriniz.
Ateşten alınca servis tabağına bozmadan koyup üzerine maydanoz serpiniz.

