



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARNİYARIK

1 kg patlıcan
3 orta soğan
200 gr kıyma
3 kaşık sıvı yağ
3 domates
1 bardak su ya da et suyu
6 yeşil biber
tuz

Bir tencereye küçük şekilde kesilmiş soğan ile 2 kaşık tereyağını koyarak, soğanları kaurun. Kıymayı ilave edip 10 dakika kadar kaurun. 2 tatlı kaşığı tuz ile do ğranmış domatesleri ilave edip suyunu çekinceye kadar pişirin. Ateşten alıp bir tarafa bırakın.

Kıyma, pişmekte iken, diğer taraftan patlıcanı baş kısımlarını alaca soyduktan sonra orta kısımdan aşağı doğru yarıy. Sonra Patlıcanları tuzlu suya atın.

Yarım saat sonra patlıcanları tuzlu sudan çıkarıp, sularını sıkarak kızdırılmış yağda pembeleşinceye kadar kızartın. Delikli kepçe ile tavadan çıkartıp bir tepsiye yerleştirin.

Tepsiye yerleştirdiğimiz patlıcanların yarık kısmına soğanlı kıyma içinden doldurun. Üstüne ince doğranmış domates dilimi ve sivri biberle süsleyin. Bir bardak su ilave ettikten sonra ocakta pişirin. İstenirse fırında da pişirilir.

