



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

KARNİYARIK

1 kg. patlıcan (orta boy)
250 gr. kıyma
2 çorba kaşığı yağ
2 baş soğan
3 adet domates
1/2 demet maydanoz
1 bardak su
Tuz
Karabiber

Patlıcanların saplarını kestikten sonra sap kısmını koni gibi soyun. Daha sonra yıkayıp kurulayın. İyi cins bir kızartma yağında, bütün olarak yakmadan sararıncaya kadar kızartın.

Bir tencereye bir çorba kaşığı yağ ve ince kıyılmış soğanları koyarak biraz öldürdükten sonra kıymayı ekleyip 3-4 dakika kavurun.

Domateslerin kabuklarını soyarak fındık gibi doğrayın. Yarım bardak su, tuz ve biber koyduktan sonra suyunu çekinceye kadar pişirin. Daha sonra ocaktan alarak ince kıyılmış maydanoz karıştırın.

Kızartılmış patlıcanların bir tarafını boyuna olacak şekilde metal bir kaşıkla çizip, hafifçe bastırarak oval bir çukur yapın.

Patlıcanları dibi düz, yayvan bir kaba düzgünce yerleştirerek, çukur kısımlarına kıymalı harç koyun. Sonra üzerlerine kabukları soyularak enine yuvarlak, ya da yarım daire biçiminde doğranmış domatesleri yerleştirin. Biraz tuz serpin. Yarım bardak sıcak su ilave ederek ağır ateşte yarım saat kadar pişirin. Sıcak olarak servis yapın.