



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARNİYARİK

1 kg patlıcan
250 gr kıyma
1 adet kuru soğan
1 adet domates
Yarım çorba kaşığı salça
1 çay bardağı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı tuz
Üzeri için:
2 adet domates
3 adet çarlistan biber

Patlıcanlar yollu soyulur, tuzlu suda yarım saat bekletilir. Daha sonra patlıcanların hepsi bir arada aliminyum folyoyo sarılır ve önceden ısıtılmış 190 derece fırında yarım saat pişirilir. Bu arada ince kıyılmış soğan sıvıyağda pembeleştirilir. Üzerine kıyma ve tuz eklenir. Kıyma suyunu bırakıp çekince rende domates ve salça eklenir. 5 dakika daha pişirilir. Pişen patlıcanlar fırın kabına dizilir, ortaları boyuna bıçakla yarılr ve genişletilir. Yarılan kısımlara kıymalı iç paylaşılır. Üzerlerine yarım daire şeklinde doğranmış domates ve tohumları çıkarılmış ikiye kesilmiş biberler konur. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında 20 dakika pişirilir.