



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARNİYARIK

5 patlıcan
2 çorba kaşığı tereyağı
2 adet soğan
250 gr. kıyma
3 adet domates
5 adet sivribiber
1 bardak su
maydanoz
1 baş sarımsak
tuz
karabiber

Patlıcanlar alaca soyularak tuzlanıp acılarının çıkması için bekletilir. Diğer taraftan soğanlar halka doğranır. Bir tavada yağ eritilir doğranmış soğanlar içine atılır şeffaflaşınca kadar sote edilir. Kıyma soğanlara katılarak suyunu salıp tekrar çekinceye kadar kavrulur, ateşten alınır, içine kıyılmış maydanoz, tuz, karabiber, kıyılmış sivri biberler, küp doğranmış domatesler ve doğranmış sarımsaklar atılarak hepsi birlikte harmanlanır. Acı suları çıkmış patlıcanlar yıkanıp sıkıldıktan sonra kızgın yağda kızartılır. Tepsiyeye dizilip ortaları açılır. Hazırlanan harç ortalarına doldurulup suyu ilave edilerek ağzı kapalı olarak pişirilir. Suyu azalmaya başlayınca sivri biber ve halka şeklinde doğranmış domatesler ile süslenerek fırında 10 dakika kızartılır.