KARNİYARİK

6 adet orta boy patlıcan
2 adet soğan
3 adet domates
250 gr. kiyma
1/3 bardak çiçek yagi
2 çorba kasigi margarin
1 bardak et suyu
1/2 demet maydanoz
Karabiber

Patlicanlari alaca soyup ortalarindan ikiye ayirin. Sonra, içinde bol tuz bulunan suya atarak yarim saat bekletin. Patlicanlari tuzlu sudan çikarip bol suda yikayin ve kevgire çikarin.
Bir kenarda domateslerin kabuklarini soyun. 6 dilim kestikten sonra gerisinin çekirdeklerini çikartip küçük parçalara dograyin.Soganlari zar seklinde dograyin. Bir tavada çiçek yagini kizdirip bir bezle kuruladiginiz patlıcanlari hafif pembemsi bir renk alana kadar kizartin. Diger bir tavada 2 çorba kasigi margarin eritip, soğanlari 1-2 dakika kavurun. Kiymanin 4 / 5 'ini ilave edip kavurmaya devam edin. Kiymalar suyunu salip da tekrar çekilince, domatesleri ekleyerek kavurun. Hafifçe renk alinca, atesten alin ve tuz, karabiber ile kiymanin geri kalanini ilave edip karistirin. Bu karisimi yarilmis patlıcanlarin içlerine doldurun ve üzerlerine birer dilim domates koyun.
Patlicanlari bir tepsi üzerinde yan yana dizin. 1 bardak sicak et suyunu üzerlerine döküp firinda veya ates üzerinde 20 dakika kadar pisirin.
Üzerine kiyilmis maydanozlar serperek servis yapin.

ML® Karnıyarık Kurusu için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:3506 • adı:Karnıyarık • gönderen:agali • indirme tarihi:29.03.2024 - 10:03