



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARNIYARIK

7-8 adet küçük patlıcan
2 adet domates
1 adet kuru soğan
300 gr kıyma
1 kaşık yağ
Tuz, karabiber
1 adet yeşil biber
2 kaşık salça (domates, biber karışık)

Patlıcanlar alacalı şeritler halinde soyulur. Yağda soyulan yerler pembeleşinceye kadar kızartılır. İçi için, 1 kaşık yağda önce çentilmiş soğanlar kavrulur. Kıyma ilave edilerek beraber kavrulur. İnce doğranmış yeşil biber konur. Kabukları soyulmuş ve küçük küçük doğranmış 1 domates ilave edilir ve kavurmaya devam edilir. Hepsini karıştırılarak kavrulur. İndirilirken içine tuz, karabiber konur. Patlıcanların orta kısımları biraz yarılarık yayvan bir tencereye yerleştirilir. Bu yarık kısma hazırlanan iç doldurulur. Üzerine dilimlenmiş domates konur. Bir başka tencerede 1 kaşık yağla salça kavurulur. 1 tatlı kaşığı un konup kavurmaya devam edilir. Kafi miktarda su konup biraz kaynatılır ve patlıcan tenceresine boşaltılıp beraber pişirilir. Karniyarik tencerede pişirmek yerine fırında da pişirilebilir. Kızartılmış patlıcan ağır geliyorsa, kızartmadan da yapılabilir ama geç pişeceğinden suyunu fazla koymak gerekir.



Fotoğraf "dolu" tarafından gönderildi. 05.11.2024