



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARNİYARIK

2 adet orta boy kuru soğan
5 adet patlıcan
300 gr. kıyma
2 adet domates
5 adet sivri biber
Tuz
Karabiber
Sıvı yağ

Yemeklik olarak doğranmış soğan az miktarda sıvı yağda kavrulur. Soğanlar pembeleştikten sonra kıyması da koyularak pişirmeye devam edilir. Aynı karışıma bir kaşık salça, tuz ve karabiber de eklenerek harcımız hazırlanmış olur. Diđer bir tavada alacalı olarak soyulmuş patlıcanlar kızartılır ve kızaran patlıcanların ortaları yarılarak içerisine diğer tarafta hazırlanmış olan kıyma harcı, patlıcanların şeklini bozmamaya dikkat ederek, özenle doldurulur. Hazırlanan patlıcanlar bir fırın tepsisine yerleştirilir. Halka kesilmiş domates ve sivri biberler de eklenerek süslenir. Safçalı su ve tuz karışımından oluşan sosumuz tepsinin her tarafına eşit olarak dağılacak şekilde dökölür. Sonrasındaysa sosuyla iyice pişmesi için tepsi fırına verilir.