



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KARNİYARIK

### MALZEMELER

Patlıcan  
3 çorba kaşığı tuz (suda bekletmek için)  
250 ml (1 su bardağı) zeytinyağı  
30 gr (2 çorba kaşığı) margarin  
200 gr (2 orta boy) soğan (piyaz doğranmış)  
200 gr kıyma  
300 gr konkase domates  
1/2 bağ maydanoz (ince kıyılmış)  
1/2 çay kaşığı tuz  
Taze çekilmiş karabiber  
5 sivribiber (sap ve çekirdekleri temizlenmiş, süsleme için)  
1 domates (dilimlenmiş, süsleme için)  
250 ml (1 su bardağı) et suyu veya su

### YAPILIŞI

Patlıcanların saplarını üzerlerinde iki santim kalacak şekilde kesin. Patlıcanların alt kısımlarından da 1 er cm kesin. Kabuklarını çizgi çizgi soyup, baş tarafından sonuna kadar derince bir yarın. Bir Borcam fırın kabına yarıya kadar su koyun. Tuzu karıştırın. Patlıcanları tuzlu suya koyup en az 30 dakika bekleterek acı suyunu bırakmasını bekleyin ve daha sonra yıkayıp, kurulayın. Bir tavada zeytinyağını kızdırın, patlıcanları bu tavaya koyup, her iki yanı da altın sarısı bir renk alıp iyice yumuşayınca kadar kızartın. Kızarmış patlıcanları tavadan alıp fazla yağlarını süzdürün. Fırınınızı 180 °c'ye getirip, ısıtın. Karniyarığın harcını hazırlamak için, margarini bir tencerede eritin. Yağ kızınca soğanları ilave edip, sürekli karıştırarak sote edin. Kıymayı ilave edip suyunu bırakıp tekrar çekene kadar karıştırarak kavurun. Domatesi ekleyin suyunu çekene kadar pişirin ve tencereyi ateşten alın.

Kıyılmış maydanoz, tuz ve biberi ilave edip karıştırın. Kızarmış patlıcanları bir Borcam fırın tepsisine dizin. Patlıcanların ortasındaki yarıklara hazırladığınız harcı doldurun. Domates dilimleri ve sivribiberleri harcı doldurduğunuz patlıcanların üzerine yerleştirip, süsleyin. Kaynatmış olduğunuz et suyunu yada suyu ilave edin. Tepsiyi fırına yerleştirin ve patlıcanlar yumuşayınca kadar yaklaşık 25-30 dakika pişirin. Karniyarıklar Borcam fırınız tepsinizin içinde servise hazırdır.