# PATLICAN KARNIYARIK

3-4 orta boy patlıcan
10 çorba kaşığı sadeyağ veya mutfak margarini
2 orta boy soğan
250 gram koyun kıyması
2 büyük boy domates
3 çay kaşığı tuz
1/2 çay kaşığı karabiber
1 demet maydanoz
1 su bardağı su.

Bütün patlıcanın sapı bırakılıp diğer ucu 2-3 santim kesilir, kabukları soyulur, sapa yakın baş tarafında biraz kabuk bırakılır. Uzunluğunca karnı, keskin ve sivri bir bıçakla kesilir, 10-15 dakika kendi haline bırakılır ve suda iyice yıkanır. Sıkılır. Orta kızgın yağda pembe kavrulur, bir tepsiye dizilir. Kalan yağ ile, rendelenmiş soğan pembeleşinceye kadar kavrulur. İçerisine kabukları soyulmuş ve ufak kesilmiş bir domates, kıyma, tuz ve karabiber konulur. 3-4 dakika daha kavrulup ateşten indirilir. Kıymanın salçası, patlıcanı koyduğunuz tepsiye süzdürülür, kıymanın içerisine ince kesilmiş maydanoz ilave edilerek iyice karıştırılır. Patlıcanların uzunlamasına kesilen yerleri, küçük bir kaşıkla aralanır ve bu yere kıyma doldurulur. Uzunlamasına kesilen bir domates dilimi kıymanın üzerine konulur. Arzu edilirse bir adet sivri biber de, domatesin üzerine konulur. Bir müddet fırında pişirilip kendi tepsisi ile servis edilir.

© lezzetler.com tarif no:44643 • adı:PATLICAN KARNIYARIK • gönderen:fener • indirme tarihi:01.06.2024 - 11:51