



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARNİYARIK

Malzeme:

5 adet orta boy patlıcan
5 adet sivri biber
200 gr yağsız kıyma
3 adet orta boy domates
3 adet orta boy soğan
1 demet maydanoz
1 çay kaşığı karabiber
biraz tuz
2 çay kaşığı margarin

Hazırlanışı:

2 çay kaşığı margarine ince kıyılmış soğanı ilâve ederek pembeleşinceye kadar kavurunuz, buna kıymayı ilâve ederek 5 dakika daha karıştırınız, ona da kabukları soyulup doğranmış domatesleri, kıyılmış maydanozu, tuz ve biberi ekleyerek 5 dakika kısık ateşte pişiriniz. Diğer tarafta ayıklanıp yıkanarak kurulanmış patlıcanları VMS tavasında 2 kaşık margarinle pembeleşinceye kadar kızartınız, kızartılan patlıcanları boyuna ortalarından yarınız ve bunlara hazırlanan harcı doldurunuz, kapağı kapalı olarak kısık ateşte 1 fincan su ilâve ederek 10 dakika pişiriniz. Kapağı açarak sivri biberleri karniyarıkların üzerine koyunuz ve kapağı tekrar kapatarak ateşi söndürünüz, 15 dakika kapağı kapalı tutarak demlenmesini sağlayınız.