



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KARNİYARIK

### MALZEMELER:

4 patlıcan  
1 domates  
2 sivribiber  
1 soğan  
2 diş sarımsak  
150 gram dana+koyun kıyma  
1 su bardağı su  
2 yemek kaşığı domates salçası  
2 su bardağı ayçiçek yağı  
4-5 dal maydanoz  
Şeker  
Tuz  
Karabiber

### HAZIRLANIŞI:

Patlıcanları şerit soyun, ikiye bölüp ortalarını çizin, yağda kızartın. Soğanı küp doğrayın tereyağında pembeleşene kadar kavurun, kıymayı ekleyip 3-4 dakika daha kavurun, salçayı ekleyip 3-4 defa karıştırın, su ve dövülmüş sarımsak ilavesinden sonra karıştırıp 10 dakika kaynatın, suyunu süzün. İnce kıyılmış maydanoz ve karabiber ekleyin. Patlıcanların içine tuz ve şeker serpin, içi pay edin. Üzerlerine domates ve sivribiber dilimleri yerleştirin. Etten süzdüğünüz sosu patlıcanların üstüne gezdirin, orta ısıdaki fırında 10 dakika pişirdikten sonra servis yapın.