



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARNİYARIK

1 kg. patlıcan
3 orta boy soğan
5-6 adet sivri biber
250 gr. az yağlı kıyma
2 adet iri domates
maydanoz
karabiber
tuz
100 gr. margarin

Yıkamış, aralıklı soyulmuş patlıcanlar tuzlu suda bekletildikten sonra kurulanır ve sıvıyağda kızartılır. Kıyma suyunu çekinceye kadar pişirilir, sonra margarin ve küçük doğranmış soğanla birlikte kavrulur. Kabukları soyulmuş, küçük doğranmış domates eklenerek 5-10 dakika pişirilir. Üzerine ayıklanmış ince kıyılmış maydanoz ilave edilir, karıştırılır, ocak kapatılır. Kızarmış patlıcanlar ortasından yarılarak hazırlanmış harçla doldurulur. Üzerine dilimlenmiş domates ve bir bardak su konularak uygun bir tencerede 15 dakika pişirilir.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 21.02.2024