



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KARNİYARIK

1 buçuk kilo patlıcan  
3 baş soğan  
4 domates  
1 avuç biber  
1 demet maydanoz  
4 kaşık yağ  
Tuz  
Biber

Karniyarik için üç baş soğanı ince ince doğrayın, iki kaşık yağda kavurun. Buna, ince ince doğrayacağınız, dört domatesi tuz ve karabiberi katın. Domatesler suyunu çekinceye kadar pişirin. Ateşten indirmeden önce de, ayıklayacağınız, demet maydanozu ekleyin.

Alaca soyulmuş olan patlıcanları ortalarından yarıp yağda kızartın. Bundan sonra kızaran patlıcanları ateşten indirin ve soğumaya yüz tutunca da içlerine hazırlamış olduğunuz içi doldurun, tepsiye dizin. İçlerin üzerine de dilinmiş biber ve domatesleri dizin. Yarım bardak su ve bir kaşık yağ koyarak biraz pişirin ve sıcak sıcak servis yapın.

---