



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARNİYARIK

6 Patlıcan
200 gr. az yağlı Kıyma
2 Soğan
4 Domates
2 Kaşık Margarin
1 Maydanoz
6 Sivri Biber
Tuz
Karabiber
Ayçiçek Yağı

20x5 cm.lik EMSAN pişirme gerecinde, Orta ateşte önce margarini eritiniz. Sonra ince kıyılmış Sovanı ilave ederek hafif pembeleşinceye kadar kavurunuz. Bilahare kıymayı ilave ederek kavurmaya devam ediniz. Son olarak kabukları soyulmuş Domatesi, Tuz ve Karabiberi tencerenize koyarak bir kaç kez daha karıştırınız. Haşlama kaidelerine uygun olarak, en kısık ateşte 10 dakika pişiriniz. Karniyarik içiniz hazırdır. Patlıcanları bütün olarak soyunuz. Üzerine biraz tuz serperek bir kenarda yarım saat bekletiniz. Patlıcanları hafif yağlayarak, EMSAN kızartma kaidelerine uygun olarak 5 dakika kızartınız. Bilahare daha önce hazırlamış olduğunuz karniyarik içinizi, patlıcanların ortasını kestikten sonra içine doldurunuz. Üzerini Domates, Sivri biber ve Maydanozla süsledikten sonra en kısık ateşte, haşlama kaidelerine uygun olarak 20 dakika tam pişirmesini yapınız.