



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KARNİYARIK

300 gr konkâse domates  
3 yemek kaşığı tuz  
Aldığı kadar taze çekilmiş karabiber  
0.5 çay kaşığı tuz  
2 yemek kaşığı sana  
5 adet sivribiber  
1 su bardağı et suyu  
1 su bardağı zeytinyağı  
1 adet domates  
200 gr kıyma  
5 adet patlıcan  
2 adet soğan  
0.5 demet ince kıyılmış maydanoz

Önceden fırınınızı 180 °C'ye getirip, ısıtın. Patlıcanları karniyarik için hazırlayın. Karniyarığın harcını hazırlamak için, Sana'yı bir tencerede eritin. Yağ kızınca soğanları ilave edip, sürekli karıştırarak, birkaç dakika, soğanlar yumuşayınca kadar sote edin. Kıymayı ilave edip, birkaç dakika, kıyma suyunu bırakıp tekrar çekene kadar, sık sık karıştırarak pişirin. Domatesi katın ve birkaç dakika, domates suyunu bırakıp, tekrar çekinceye kadar pişirin. Tencereyi ateşten alın. Kıyılmış maydanoz, tuz (suda bekletmek için) ve biberi ilave edip, karıştırın. Kızarmış patlıcanları bir tepsiye dizin. Patlıcanların ortasındaki yarıklara hazırladığınız harcı doldurun. Domates dilimleri (dilimlenmiş, süsleme için) ve sivribiberleri (sap ve çekirdekleri temizlenmiş, süsleme için) harcı doldurduğunuz patlıcanların üzerine yerleştirip, süsleyin. Et suyunu ya da suyu ilave edin. Tepsiyi fırına sürüp, patlıcanlar yumuşayınca kadar yaklaşık 25-30 dakika fırında pişirin. Karniyarıkları önceden ısıtılmış tabaklara aktarın, üzerlerine pişme suyunu gezdirdikten sonra, sıcak olarak servis yapın.

