



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARNİYARIK

Ümit Usta

6 adet orta boy patlıcan
200 gr kıyma
3 adet orta boy kuru soğan
3 adet büyük boy domates
3 adet sivribiber
50 gr margarin
Tuz
Karabiber
Sıvıyağ

Patlıcanları yıkayıp, alacalı soyduktan sonra, uzunlamalarına ortalarından hafifçe keselim. Acısının çıkması için bol tuzlu suyun içinde 20-25 dakika bekletelim. Kuru soğanları ince ince kıyıp, margarin yağında pembeleştirelim. Kıymayı da soğanlara ilave edip, suyunu salıp da çekinceye kadar kavuralım. 2 adet domatesin kabuklarını soyup, kuşbaşı kestikten sonra, yeterince tuz ve karabiber ile birlikte kıymaya ilave edelim. Domatesler eriyinceye kadar pişirip, ocaktan indirelim. Acısı çıkan patlıcanların suyunu süzüp, temiz bir bezle kuruladıktan sonra, kızgın sıvıyağda kızartalım. Kızaran patlıcanları, bir tepsiye kesik kısımları üstte kalacak şekilde dizelim. Kesik kısımlarını 1 çay kaşığı yardımıyla genişletip, içlerine birer tutam tuz ve tozşeker serpeлим. Hazırladığımız kıymalı içi, eşit miktarlarda patlıcanların içlerine dolduralım. Kalan domatesi ince ince dilimleyip, sivribiberlerin de çekirdek kısımlarını çıkardıktan sonra, uzunlamalarına ikiye keselim. Patlıcanların üzerine birer adet domates ve sivribiber yerleştirip, yeterince su ilave edelim ve ister ocakta, istersek de fırında pişirelim. Pişen patlıcanları dağıtmadan servis tabağına çıkarıp, sıcak olarak servis yapalım.