



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARNİYARIK

6 adet patlıcan
250-300 gr kıyma
1 adet büyük boy kurusoğan
2 adet domates
5-6 adet sivri biber
1 yemek kaşığı salça
Bir tutam maydanoz

Soğanı küçük küçük doğrayalım 2 sivri biberi ince ince kıyalım 2 yemek kaşığı sıvı yağda biraz öldürelim kıymayı ekleyip bi güzel kavuralım 1 tatlı kaşığı salça, damak tadımıza göre baharatlarını ve tuzunu ekleyip karıştıralım soyulmuş bir domatesi minik doğrayıp kıymaya ekleyelim en son ince kıyılmış maydanozları ekleyip ocaktan alalım. Patlıcanları alaca soyup,büyükse ikiye bölüp kızgın yağda kızartalım.fırın kabına alıp bıçakla ortasını çizerek açalım, hazırladığımız kıyma harcını eşit miktarlarda patlıcanların içine dolduralım üzerlerini domates ve biberle süsleyelim.1 yemek kaşığı salçayı 2/3 su bardağı sıcak suda eritelim, içine isterseniz baharat ekleyebilirsiniz. Patlıcanların yarısına gelecek şekilde suyu patlıcanların üzerine gezdirerek koyup 200 derece ısıtılmış fırında pişirelim.