



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICANLI KARNIYARIK

3 adet soğan orta boy
6 adet patlıcan
1 demet yarım demet maydanoz
3 adet yeşil biber
3 adet Domates orta boy
250 gr kıyma
1 su bardağı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı tuz, karabiber
1 Yemek Kaşığı Sana Klasik

Patlıcanları iki ucundan 3-4 cm bırakarak orta kısmını bir bıçak yardımıyla uzunlamasına kesin. Tuzlu suda 15 dk bekletin. Patlıcanları sudan çıkarıp sıkın ve kurulayın. Kızdırılmış yağa atarak pembe renge gelene dek kızartın. Yağını iyice süzdürün. İnce kıyılmış soğanı bir kaşık margarinle kızartın , kıymayı koyup suyunu çekene kadar kavurun. Sonra da küp doğranmış bir domates, tuz ve karabiber koyun. Patlıcanları bir tepsiye sıralayın. Kesik yerinden açarak içlerini kıymalı harçla doldurup kıyılmış maydanoz serpin. Üzerlerine birer dilim domates ve biber yerleştirin, yeterince su koyup fırında pişirin.