



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARNİYARIK

4 adet patlıcan
300 gram kıyma
1 soğan
3 diş sarımsak
2 domates
2 sivri biber
Tuz, karabiber, yenibahar
2 çorba kaşığı tereyağı
Maydanoz

Patlıcanları alacalı soyup üzerlerini hafifçe yağlayın ve fırında 15 dakika kızartın. Bu arada kıymayı ve soğanı kavurun. Üzerine rendelenmiş domates, sarımsak, kıyılmış sivri biber de ekleyip karıştırın. Baharatları ve maydanozu ekleyip ocaktan alın. Kızaran patlıcanların içlerini açıp bu harcı paylaşın. Tencereye dizip üzerine bir miktar su koyup 25 dakika pişirin.



Fotoğraf "şans eseri" tarafından gönderildi. 19.02.2020