



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARNİYARIK

2 Yemek Kaşığı Sana Klasik
250 gr dana kıyma
1 Adet soğan
6 Adet Orta boy patlıcan
2 Yemek Kaşığı sıvıyağ
1 Tatlı Kaşığı tuz, pulbiber, karabiber, kimyon
1 Adet biber
3 Diş sarımsak
1 Kase domates rendesi

Alacalı soydugumuz patlıcanları yarım saat tuzlu suda bekletiyoruz.tavaya sıvıyağımızı koyuyoruz ve patlıcanları kızartıyoruz. Kızaranlar tepsiye diziliyor ve bıçak ile ortalarından kesiyoruz. Tavamıza margarin ve sıvıyağ koyuyoruz. İnce doğranmış soğanları ve biberleri kavuruyoruz. Kıyma sarımsakları ve domates rendesi de ekliyoruz, baharatları da koyup hepsini kavuruyoruz.sonra patlıcanların içine kaşık yardımıyla yerleştiriyoruz.tepsimizin yarısına kadar da su koyuyoruz 180'fırında pişiriyoruz ve isteğe göre pilav ile servis yapabiliriz.