



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARNİYARIK

2 Yemek Kaşığı Sana Klasik
1 Çorba Kaşığı baharat
1 Kg. PATLICAN
300 gr kıyma
5 Adet biber
2 Adet soğan
2 Yemek Kaşığı salça
2 Adet Domates

Patlıcanları alacalı soyup tuzlu suda bekletiyoruz. İç malzemeyi hazırlamak için sana yağı eritip soğan ve biberleri kavuruyoruz kıymayı ekleyip biraz daha kavuruyoruz salçayı ve baharatları koyuyoruz piştikten sonra kapatıyoruz. Tuzlu suda bekleyen patlıcanları çıkarıp kurutup yağda kızartıyoruz. Kızaran patlıcanların içine kıymalı harçtan doldurup tepsiye diziyoruz.biberleri ve domatesleri ikiye bölüp üzerlerine koyuyoruz. Salçalı sos yapıp tepsiye döküyoruz. Fırına koyuyoruz pişince servise hazırır.