



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KARNI YARIK

2 Yemek Kaşığı Sana Klasik  
2 Adet soğan  
6 Adet patlıcan  
8 Adet yeşil biber  
4 Diş sarımsak  
1 Tatlı Kaşığı karabiber  
1 Tatlı Kaşığı kırmızıbiber  
2 Adet Domates  
200 gr kıyma

İlk olarak patlıcanları paçalı bir şekilde soyuyoruz ve yemeğe başlamadan önce yarım saat boyunca tuzlu suda bekletiyoruz.. Patlıcanları sudan çıkarıyoruz ve güzelce yıkıyoruz ardından suyu çeken patlıcanları kızartıyoruz. Aynı tavada biberlerimizide kızartıyoruz. Ardından tavada kıyılmış soğanlarımızı güzelce kavurun, kıymayı ekleyerek bir süre daha kavurun ve biberleri küp küp doğramış olduğunuz domatesi, tuzu, baharatları katarak karıştırın. Bunların üzerine bir çay bardağı su dökerek 5 dakika haşlanmasını sağlıyoruz. Patlıcanlarımızı tepsiye sırayla diziyoruz içlerini açarak hazırladığımız malzemeleri bu boşluğa dolduruyoruz. Üstlerine isteğe göre domates yada biber konulabilir.

---