KARNIYARIK

3 Yemek Kaşığı Sana Klasik
200 gr kıyma
3 Diş sarımsak
1 Adet Domates
6 Adet küçük boy patlıcan
1 Yemek Kaşığı salça
2 Adet soğan

Patlıcanları çizgili soyup, yarım saat yağ çekmemesi için tuzlu suda bekletin. İyice yıkadıktan sonra suyunu havlu ile çektirin ve az yağda kızartın. Daha sonra tavada doğranmış soğanları kavurun, kıymayı ekleyerek bir müddet daha kavurun ve biberleri, küp küp doğramış olduğunuz 1 adet domatesi, tuzu, baharatları ekleyerek karıştırın. Üzerine bir çay bardağı su ekeleyerek 5 dk kaynatın. Tepsiye patlıcanlarım ortalarını keserek yerleştirin ve bu kesiklerden patlıcanın içine bastırarak iç malzemesine yer açın ve malzeme ile patlıcanları doldurun. Doldurduğunuz patlıcanların üzerine kalan 1 adet domatesi eşit büyüklükte olacak şekilde paylaştırın, birer tane sarmısak ve kızarttığımız biberlerden birer tane koyun.Ayrı bir yerde 1 kaşık salçayı 1 kase sıcak suda ezerek patlıcanların aralarına dökün. Kıymalar çıkmasın diye üzerine dökmeyin. Daha sonra 170 derece de ısıttığınız fırına sürerek 20-25 dk pişirin.

© lezzetler.com tarif no:79670 • adı:Karnıyarık • gönderen:Sezer Ünver • indirme tarihi:29.03.2024 - 14:50