



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARNİYARIK

Kıymet Öztürk

6 Adet Kemer Patlıcan
1/2 Kg. Kıyma
2 Çorba Kaşığı Sıvıyağ
2 Adet Soğan
2 Adet Sivribiber
2 Adet Domates
1/2 Çorba Kaşığı Domates Salçası
1 Tatlı Kaşığı Tuz
Kızartmak İçin Sıvıyağ

Patlıcanları tuzlu suda 10 dakika beklettikten sonra alacalı soyup iyice kuruması için kâğıt havlu üzerine alalım. Kızartma tenceresine yağı koyup patlıcanları ünlü arkalı kızarttıktan sonra yine havlu kâğıda alalım. Harcı için, küp şeklinde doğradığımız soğanları sıvıyağda renkleri sararana kadar kavuralım. Küçük küçük doğradığımız biber ve kıymayı ilave edip kavurmaya devam edelim. 1 yemek kaşığı salçayı, doğranmış domatesleri, karabiberi ve tuzu ekleyip 10 dakika daha kavurduktan sonra ocağın altını kapatalım. Ortasını boydan boya yarıdığımız patlıcanları çatalla genişletip harcı içine dolduralım, hepsine aynı işlemi uygulayalım, ardından patlıcanları fırın tepsisine alalım. Yarım kaşık salçayı 1 su bardağı suda açıp tepsiye dökelim. 160 derecelik fırında 20-25 dakika pişirip servis yapalım.