



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARNİYARIK

THY Skylife

5 kemer patlıcan,
200 g dana kıyma
1 orta boy ince kıyılmış kuru soğan
1 kabuğu soyulmuş ve ince kıyılmış domates
2 ince kıyılmış çarliston biber
50 g zeytinyağı
10 g biber salçası
2 ince kıyılmış diş sarımsak
3 g tuz

Tencereye zeytinyağı, soğan ve sarımsaklar konulup kavrulur. Kıyma ilave edilip kavurmaya devam edilir. Domates ve çarliston biberler eklenip üç dakika daha kavrularak; salça, tuz ve bir su bardağı su ilave edilir ve 10 dakika daha kaynatılır. Patlıcanlar ala şekilde soyulup, kızgın yağda kızartılır. Kızartılan patlıcanlar fırın tepsisine dizilir. Kaşık yardımı ile ortası açılıp kıyma harcı doldurulur. Patlıcanların üstüne bir dilim domates ve bir dilim biber konulup önceden 170 derece ısıtılmış fırında 15 dakika pişirilir.



Fotoğraf "muhafız" tarafından gönderildi. 06.05.2020