



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARNİYARIK

4 adet orta boy patlıcan
2 adet orta boy soğan
3-4 diş sarımsak
300 gr kıyma
4 adet orta boy domates
Birkaç dal maydanoz
Tuz, karabiber
1 çorba kaşığı salça
3 adet çarliston biber
Kızartmak için sıvıyağ
5 adet sivri biber (üzeri için)

Patlıcanların saplarını kısaltın ve alacalı soyun. Bıçak yardımı ile gövdesine çizik atıp tuzlu suda yarım saat bekletin. Daha sonra sudan çıkartıp süzdükten sonra kurulama beziyle iyice kurulayın. Patlıcanı kızgın yağda iyice kızarttıktan sonra yağını süzün. 2 çorba kaşığı sıvıyağı kızdırıp önce soğan ve sarımsakları kavurun ardından kıymayı ekleyin. Küçük doğranmış biberleri ve zar şeklinde doğranmış domatesleri de ekleyip kavurmaya devam edin. Kıymalı karışımı ocaktan alın, kıyılmış maydanozu, tuzu ve karabiberi ekleyip tatlandırın. Karışımı, her patlıcanın ortasındaki boşluğa paylaşın. İsteğe göre üzerlerine dilimlenmiş domates ile sivribiber yerleştirin. Sosu için 2 bardak sıcak suda salçayı çirpin ve bu sosu tepsinin kenarından dökün. Önceden ısıtılmış 190 dereceye ayarlı fırında üzerleri iyice kızarıncaya kadar pişirin.

