



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARNİYARIK

- 1 Yemek Kaşığı Sana Klasik Kase
- 1 Çay Kaşığı karabiber
- 3 Adet Domates
- 250 gr kıyma
- 3 Adet sivri biber
- 1 Su Bardağı sıvı yağ
- 6 Adet patlıcan
- 10 Dal maydanoz
- 2 Adet kuru soğan

Patlıcanların baş kısımları kesilip alaca soyulur. Tuzlu suda yarım saat bekletilir. Patlıcanlar kurulanıp kızgın sıvı yağda çevirerek kızartılır. Tepsiyeye yerleştirilip boydan boya, bıçak alta geçmeyecek şekilde kesilir. İnce doğradığımız kuru soğan, biber, kıyma sana yağ ile bir tavada kavrulur. Kabukları soyulmuş ve küp küp doğranmış domateslerde ilave edilir. Tuz ve karabiberi ekleyip ocaktan indirip üzerine kıyılmış maydanoz ilave edilir. Ortasını açtığımız patlıcanların içine hazırladığımız harcımızı kaşıkla paylaştıralım. Üzerine biber yerleştirip az su ilavesi ile yavaş yavaş pişirelim.