KARNIYARIK

Necip Usta

4 adet orta boy patlıcan
2 çorba kaşığı tuz
2 kaşık silme yağ
2 adet orta boy ince kıyılmış soğan
150 gram az yağlı kıyma
3 adet soyulmuş, ince doğranmış domates
Tuz
Karabiber
1 su bardağı su
1 demet kıyılmış maydanoz
4 kaşık tepeleme yağ
4 adet sivribiber
1 adet 4'e bölünmüş domates

1) Patlıcanların saplarını 2 santim yukarıdan kesip atınız. Sapın dibindeki yaprakların fazlalıklarını külâh biçimi keserek temizledikten sonra patlıcanın altından 1 santim kesip, alt ve üst kısmından 2'şer santim kabuk bırakarak kesin bir bıçakla tamamen soyup tam ortasına bir bıçak batırıp aşağı yukarı hareket ettirerek 4 santim yarınız.
2) Sonra patlıcanları bir kaba koyup tuzunu serpip 1 saat tuzda yatırıp sonra yıkayıp bir tabağa çıkarınız.
3) Küçük bir tencereye 2 kaşık yağ ve soğanı koyup orta ateşte 4-5 dakika kavurduktan sonra kıymayı ilâve edip karıştırarak 4-5 dakika daha kavurunuz.
4) Kıyılmış domates, tuz ve biberini ilâve edip 1-2 dakika daha kavurduktan sonra suyunu ilâve ederek 15 dakika ağır ateşte pişiriniz ve Maydanozunu da ilâve edip, süzülmesi için altında çukur bir kap bulunan ince bir süzgece koyarak bir kenara ayırınız.
5) Küçük bir tencereye kalan yağı koyup iyice kızdırdıktan sonra patlıcanları ilâve edip yakmadan sarı bir renk alıncaya kadar 4-5 dakika kızartıp pişireceğiniz tepsiye patlıcanları yağsız olarak çıkarınız.
6) Bir kaşığın tersiyle yarık kısımlarını basarak açıp süzgeçteki kıymayı do|durup üzerlerine biber, 1 dilim domates ve 1 adet sivribiber koyup kıymanın süzülmüş salçalı suyunu da üzerine dökünüz.
7) Ağzını kapatıp ağır ateşte 30 dakika pişiriniz.

© lezzetler.com tarif no:83999 • adı:KARNIYARIK • gönderen:im • indirme tarihi:21.05.2024 - 04:55