



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARNİYARIK

250 gram patlıcan (6 küçük)
150 gram yağ (4'te üç bardak)
120 gram soğan (2 küçük)
40 gram zeytinyağı (2 çorba kaşığı)
200 gram kıyma
250 gram domates (2 orta)
1 kahve kaşığı karabiber
1 bardak su
1 adet domates üstüne
Tuz
6 adet yeşil biber (arzuya bağlı)

Bir tencereye çentilircesine küçük kesilmiş 2 küçük soğan ile 2 çorba kaşığı yağ koyarak, soğanlar pembe bir renk alıncaya kadar karıştırıp kavurunuz. Sonra da kavurulmuş soğanlara 200 gram kıymanın yalnız dörtte üçünü ilâve ederek, 10 dakika kıymaları da kavurduktan sonra bunlara, biraz tuz, kabukları soyulmuş ve küçük parçalara doğranmış 2 orta boy domates ilâve ediniz. Domatesler suyunu çekinceye kadar pişirmekte devam ediniz. Sonra da bunlara bir tarafa ayırmış olduğunuz dörtte bir kıyma ile bir kahve kaşığı da karabiberi kattıktan sonra hepsini karıştırınız ve tencereyi ateşten alınız.

Diğer tarafta 6 adet küçükçe patlıcanın baş kısımlarının birer parmak aşağısından alt kısmının nihayetine bir parmak kalana kadar kabuklarını soyduktan sonra, soyulmuş olan baş taraflarından aşağı kısımlarına kadar ve yalnız bir taraflarından olmak üzere patlıcanları varınız, sonra da vanılmış olan bu parçaların üstlerine bir miktar tuz serpererek acı sularının çıkması için 20-30 dakika arasında bir tarafa bırakınız. (Patlıcanların bir parça yağ çekmesini isteyenler patlıcanları tuzlamadan doğrudan doğruya yağ vurmalıdır. Bu tertipte pişirilen kamıyank daha lezzetli, fakat biraz ağırca olur.)

Patlıcanlar acı sularını salınca, iyice yıkayınız ve kurulayınız. Sonra bunları kızdınmış yağa atarak, patlıcanlar hafifçe pembeleşinceye kadar kızartıp, sonra da patlıcanların yarık tarafları üste gelmek üzere bunları bir delikli kepele ile itinalı bir surette tavadan bir tepsiye alınız.

Sonra, tepsiye döşemiş olduğunuz bu patlıcanların yarık kısımlarını, bütün patlıcanlara yetebilecek miktarda domatesli kıymadan doldurunuz, kıymaların üstlerine de kalınca kesilmiş birer domates dilimi oturtunuz ve bunlara bir bardakta su ilâve ediniz. Sonra da tencerenin kapağını kapatarak patlıcanlar iyice yumuşak bir hâl alıncaya kadar ortadan daha az hararettaki ateşte aşağı yukarı 30-40 dakika arasında pişiriniz ve patlıcanları parçalamadan tabağa alarak derhal servis yapınız.