KARNIYARIK

1 kilo ince, küçük patlıcan
3 orta boy soğan
5-6 yeşil biber
250 gram az yağlı kıyma
2 domates
2 yemek kaşığı margarin
Maydanoz, tuz ve karabiber.

Arzunuza göre soyduğunuz patlıcanları 15 dakika tuzlu suda bırakın. Sıkıp kuruladıktan sonra, kızgın yağda kızartın. Kıymayı ayrı bir yerde suyunu çekinceye kadar kavurun. Üzerine ince kıyılmış soğanı dökerek bir süre daha pişirin. Sonra domatesleri üzerine dökün, en kısık alev ayarında ve kapağı kapatarak 15 dakika pişmesini sağlayın. Sonra bu malzemenin üzerine incecik kıyılmış maydanozu, tuz ve karabiberi dökün, karıştırın. Kızarmış patlıcanları ortasından yarın ve kaşıkla hafifçe bastırarak içlerini çukurlaştırın. Ocaktan aldığınız malzemeyi doldurun. Patlıcanları üzerine dilimlenmiş domatesleri ve biberleri kapatın. En kısık ateş üzerinde (yarımdan da az) 15 dakika pişirin. 4-5 dakika dinlendirin ve sıcak servis yapın.

ML® Karnıyarık Kurusu için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:9391 • adı:Karnıyarık • gönderen:kültür • indirme tarihi:26.04.2024 - 19:57