



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARNİYARIK (ŞANLIURFA)

<https://www.urfaurfa.com>

5 adet orta boy patlıcan
2 adet soğan
2 yemek kaşığı salça (yazın 2 adet domates)
250 gr. Kıyma
2-3 adet yeşil biber
1-2 diş sarımsak
1/3 bardak çiçek yağı
2 çorba kaşığı margarin
2 bardak sıcak su suyu
Tuz, karabiber, kırmızıbiber

Patlıcanları şerit şerit soyun uçları ayrılmayacak şekilde ortadan yarın ve tuzlu suya koyun. Kuruladıktan sonra patlıcanları kızartın. Öte yandan küçük doğranmış soğanları üç yemek kaşığı margarinde pembeleştirin. Kıymayı ilave edin. Daha sonra tuz, karabiberini ilave edin. Küçük doğranmış domatesler ve kıyılmış maydanozu katıp suyunu çekene kadar pişirin. Sonra bu içleri patlıcanların ortalarına koyun. Üzerlerine bir dilim domates ve yeşil biberle süsleyin. İki bardak suyla beraber bir çimdik tuz atın. Üzerini kapatıp pişirin.