



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY KARNIYARIK

1 adet Penguen Közlenmiş Patlıcan
300 gr kıyma
5 adet domates
8 adet yeşil biber
1 adet kuru soğan
¼ demet kıyılmış maydanoz
2 yemek kaşığı Penguen Domates Salçası
2 yemek kaşığı tereyağ
1.5 su bardağı su
1 çay kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı kaya tuzu

Soğanı yemeklik kıyın ve bir tavanın içinde tereyağı ile beraber kavurmaya başlayın. Bir kaç dakika sonra kıymayı ilave edin. Daha sonra tuzu, karabiberi ve Penguen Domates Salçasını ekleyip beraberce 10 dakika kavurup altını kapatın. Kavrulan kıymaya maydanozu ilave edin. Bu arada domatesleri halka halka kesin ve yağlanmış bir fırın kabına tek kat olarak yerleştirin. Domateslerin üzerine Penguen Közlenmiş Patlıcanı kaşık yardımı ile eşit olarak pay edin. Közlenmiş patlıcanların üzerine bu seferde kıymayı eşit olarak pay edin. Kıymanın üzerine tekrar halka halka kesilmiş domateslerden yerleştirip en üstede yeşil biberlerden koyun. Penguen Domates Salçasını ve 1.5 su bardağı suyu bir kapta karıştırıp tuzunu ve karabiberini ekleyin ve fırın tepsisine hazırladığınız sosu dökün. 210 derece önceden ısıtılmış fırında 20 dakika pişirip servis edin.

