



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY KARNIYARIK

4 adet patlıcan
250 gr. orta yağlı kıyma
1 adet soğan
1 yemek kaşığı ceviz

Yapılışı:

Patlıcanların kabuklarını alaca soyarak tuzlu suda 30 dakika bekletip yağda kızatın. Kıymayı önceden soğan sarımsak ile kavurup, içine çekilmiş ceviz ilave edin. Bu harcı patlıcanların içine doldurun. Üzerine domates ve yarım biber ile birlikte 200 derecelik fırında 5 dakika pişirin.
