



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖZLENMİŞ KARNİYARIK

2 adet patlıcan
200 gr kıyma
20 tane maydanoz
1 adet soğan
3 yemek kaşığı margarin
Tuz
Karabiber
Pulbiber

İlk önce patlıcanları yıkayıp kuruluyoruz. Dışını soymadan ocakta közlüyoruz. Közlenmiş olan patlıcanların kabuklarını soyuyoruz. Daha sonra borcama koyup içini açıyoruz. İç malzemesini hazırlamak için; soğanı ince ince doğruyoruz. Daha sonra margarini, kıymayı, karabiberini, soğanını, pul biberini koyuyoruz ve pişiriyoruz. Daha sonra patlıcanların içini dolduruyoruz. 2 çay bardağı suyu döküp borcamı fırında 40 dk pişiriyoruz.

