



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

---

## KUŞBAŞILI KARNİYARIK

- 1 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 8 Adet patlıcan
- 5 Adet yeşil biber
- 1 Adet kuru soğan
- 1 Su Bardağı su
- 1 Tutam maydanoz
- 1 Tutam tuz
- 100 gr kuşbaşı et
- 2 Adet Domates
- 1 Yemek Kaşığı salça

Patlıcanları alacalı soyup kızgın yağda kızartın.Tavaya margarini ve etleri alıp kavurun.Kuru soğanı ekleyin.Biberleri ve tuzu katıp kavurun.Domates ve salçayı koyup pişirin.Su ilave edip suyunu çekene kadar pişirin.En son maydanoz ekleyip bu harcı kızarmış patlıcanların ortasını kesip doldurun tepsiye dizin.Biraz daha su ekleyip ister ocakta ister fırında pişirin.