



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUZU ETLİ KARNİYARIK

2 adet Patlıcanı
200 gram Kuzu Kuşbaşı
2 yemek kaşığı Tereyağı
1 yemek kaşığı Zeytinyağı
1 adet Kırmızı Soğan
2 diş Taşköprü Sarımsağı
1 adet Sarı Kaliforniya Biber
1 yemek kaşığı Domates Salçası
1 yemek kaşığı Biber Salçası
1/2 bardak Su
1/2 bardak doğranmış Domates
2 yemek kaşığı Dolmalık Fıstık
1/4 çay kaşığı Tarçın
1 çay kaşığı Kırmızı Toz Biber
2 yemek kaşığı Taze Nane
2 dal Taze Kekik
Tuz
Karabiber

Patlıcanları ocağa alın ve altını açıp közlemeye başlayın.
Tencereyi ocağa alın ve zeytinyağını ilave edin.
Etleri bir kaseye alın ve üzerine tuz ve karabiber serpererek lezzetlendirin.
Yağ ısındıktan sonra etleri tencereye alın ve içerisine dolmalık fıstıkları da ilave edip kavurun.
Etler ve dolmalık fıstıklar renk aldıktan sonra soğanı ve sarımsakları da ilave edin ve kavurmaya devam edin.
Ardından sarı biberi ekleyin ve yumuşayana kadar pişirin.
İçerisine salçayı ilave edin.
Tarçın, toz kırmızı biber, tuz ve karabiber de serpin ve her şeyi güzelce kavurun.
Domatesi ekleyin ve biraz daha su ekleyip tekrar güzelce karıştırın.
Kekiği ekleyin ve kısık ateşte 5 dakika daha pişirin.
Közlenen patlıcanları zeytinyağı ile yağladığınız fırın kabına alın.
Ortasını bir bıçak yardımıyla açın.
Hazırladığınız et ile patlıcanları bolca doldurun.
Üzerinden biraz tereyağı bırakın.
Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 5 dakika daha pişirin.
Fırından çıkardıktan sonra üzerine taze nane yaprakları süsleyerek servis edin.