



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## MERCİMEKLİ KARNİYARIK

- 4 adet patlıcan
- 2 su bardağı yeşil mercimek
- 1 adet kırmızı soğan
- 1 adet çuška biberi
- 1 adet yeşil biber
- 1 adet domates
- Birkaç dal maydanoz
- 1 tutam fesleğen

Patlıcanları ortadan ikiye keserek içlerini kaşık yardımı ile çıkarın.

Patlıcanları bol yağda ters düz ederek altın sarısı renk alıncaya kadar kızartın.

Küçük doğranmış kuru soğan, ince kesilmiş biber ve küp şeklinde doğranmış domatesleri sote ederek, önceden haşladığınız yeşil mercimeği ilave edin. Patlıcanları hazırladığınız mercimekli harç ile doldurarak 180 °C fırında 15 dakika üzerleri hafif kızarıncaya kadar pişirin. Domates dilimi, doğranmış fesleğen ve maydanoz ile servis edin.

---