



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MEZGİTLİ KARNİYARİK

2 adet patlıcan
2 adet soğan
2 diş sarımsak
500 gr mezgit
¼ demet maydonoz
1 adet domates
1 adet kesme şeker
150 gr sıvı yağ
1 tutam tuz, karabiber

Patlıcanları alacalı soyun ve tuzlu suda 15 dakika bekletin. Soğan ve sarımsağı jülyen doğrayın. Mezgiti küpler halinde doğrayın. Tavada 2 yemek kaşığı yağı ısıtın. Sırasıyla soğan, sarımsak ve Mezgiti tavaya ekleyin ve kavurun. Kabukları soyulmuş, jülyen doğranmış domates ve şekeri ekleyin, kavurmaya devam edin. Tuz ve biber ile tatlandırın. Patlıcanları tuzlu sudan çıkarın ve kurulayın. Patlıcanın bir tarafını boylamasına kesin. Tavaya kalan yağı ekleyin ve kızdırın. Patlıcanları kızartın. Maydanozları ince doğrayın ve mezgitsiz harç ile karıştırın. Kızartılan patlıcanların içini mezgitsiz iç harç ile doldurun. 180 C fırında 15 dakika fırınlayın.

