



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

OTLU KARNİYARIK

4 orta boy patlıcan
Kızartmak için sıvı yağ
1 demet cibes otu
1 demet hardal otu
Birkaç yaprak ıspanak
1 yaprak pazı
1 kopya biber
4 levrek fileto
2 orta boy domates
2 dolmalık yeşil biber
3 diş sarımsak
Bir tutam kıyılmış maydanoz
8-10 arpacık soğan
100 gr rendelenmiş kaşar peyniri
Tuz, karabiber
100 ml krema
Sosu için:
3 domates
30 gr tereyağı
Yarım demet taze fesleğen
Tuz

Sos için rendelenmiş domatesi tavadaki tereyağında pişirin. Ocaktan almaya birkaç dakika kala kıyılmış taze fesleğeni ilave edin. Sosunuz hazırdır. Patlıcanların saplarını kısaltın ve kabuklarını almalı soyun. Alta geçmeyecek şekilde boydan boya çizin. 20-25 dakika tuzlu suda bekleterek acısını alın. Yıkayıp kuruladığınız patlıcanları kızgın yağda kızartın. Kağıt peçete üzerine aktararak fazla yağın süzülmesini sağlayın. Otları yıkayıp süzün, irice doğrayın. Arpacık soğanları küp şeklinde doğradıktan sonra birkaç kaşık sıvı yağla tavada çevirin. Otları ekleyin. 10 dakika kavurun. Küp şeklinde kesilmiş kopya biber ile domatesi, kıyılmış maydanozu, sarımsakları, doğranmış biberleri ve levrek filetoyu ilave edin. Tuzunu ve damak tadınıza göre baharatını serpin. Orta ateşte beş dakika kadar pişirin. Kremayı ekleyip ocaktan alın. Karışım ılınca patlıcanların ortasına paylaşın. Üzerine rendelenmiş kaşar peyniri serpin. Önceden ısıtılmış 200 derecedeki fırında peynirler kızarıncaya kadar pişirin.