



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PARÇA ETLİ KARNİYARIK

Malzeme:

4 adet patlıcan

30 gr Bizim Margarin

1/2 kg dana kuşbaşı

2 adet domates

2 adet soğan

Tuz

Karabiber

1 tatlı kaşığı pul biber

Kızartmak için :

Bizim Ayçiçek Yağı

Domateslerin kabuklarını soyup zar şeklinde doğrayın. Soğanları soyup kıyın. Tencerede margarini eritip kıyılmış soğanları kavurun. Etleri ekleyip sularını bırakıp tekrar çekene kadar kavurun. Domatesleri ekleyin. Tuz, karabiber ve pulbiber ilave edip tatlandırın. Kısık ateşte domatesler iyice sos haline gelene dek pişirmeye devam edin. Patlıcanları yıkayıp iyice kurulayın ve kızgın yağda kızartın. Kızaran patlıcanları bir fırın tepsisine yerleştirin. Orta kısımlarını bir bıçakla yarıp içine etli karışımı doldurun. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 20 dakika pişirin. İsteğe göre kızarmış sivribiber ve dilimlenmiş domatesle süsleyin. Sıcak servis yapın.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 01.12.2022