



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PASTIRMALI KARNIYARIK

4 adet iri patlıcan
2 su bardağı sıvıyağ
150 gr. tereyağı
1 adet soğan
200 gr. pastırma
100 gr. mantar
2'şer adet sivri biber ve domates
150 gr. kaşar peyniri,
10 adet arpacık soğan
1 adet limon

Patlıcanların sapları kalacak şekilde tamamen soyalım. Uzunlamasına ortadan bir çizik atalım. Tuzlu suda acısının çıkması için biraz bekletelim. Suyunu süzüp kuruladıktan sonra sıvıyağda kızartalım. Yağının süzülmesi için bir kağıt havlu üzerine alalım. Diğer tarafta tereyağını bir tavada eritip ince doğranmış soğan, pastırma, mantar, birer adet biber ve domatesi soteleyelim. Bu karışımı patlıcanların ortasına dolduralım. Üzerlerine rendelenmiş kaşar peyniri, arpacık soğan ve limon dilimlerini yerleştirelim. Kalan biber ve domatesi dilimleyip koyalım. Patlıcanları yağlanmış fırın tepsisine dizelim. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzerleri kızarana kadar pişirelim. Sıcak olarak servis yapalım.

[ML® Karniyarik için tıklayın](#)