



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICAN KARNİYARIK

- 1 kilo patlıcan
- 200 gr kıyma
- 3 adet domates
- 3 adet çarliston biber
- 3 adet soğan
- 1 tatlı kaşığı dolma fıstığı
- 1 tatlı kaşığı kekik
- 1 tatlı kaşığı kuş üzümü
- 1 demet dereotu
- 1 küçük paket margarin
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 kaşık dolma baharat

Patlıcanlar üçtör taraftan uzunlamasına şerit çıkararak aralıklı soyulur. Üzerine bir kaşık kadar tuz serpilip bir kenarda bir saat kadar bırakılır. Böylece acı suyunu salıvermiş olan patlıcanlar yıkanıp kurulanır ve tavada münasip miktar margarin yağında çevirerek kızartılır. Küçük bir tencerede, rendenin iri tarafı ile rendelenmiş olan soğanlar hafif börttürülür ve kıyma da ilâve edilip beş dakika kadar beraberce kavrulur, bundan sonra kekik, fıstık, üzüm dereotu, bahar ve rendelenmiş domates de katılarak hepsi birden 10 dakika kadar pişirilir. Kızaran patlıcanlar, bir tepsiye dizilir. Ortalan bir kaşıkla boylamasına muntazam olarak yarılr, yapılan iç'ten birer kaşık dolusu veya aldığıınca doldurulup üzeri üzür kesilmiş biber ve dilim domates ile süslenir. Bir çay bardağı da şu' ilâve edilerek pişirilir. 25 - 30 dakika sonra ateşten alınıp tabağa aktarılır ve sıcak servis yapılır. «Aktarıırken patlıcanların şekillerini bozmamaya dikkat etmelidir.»