



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PINAR KÜPETTOLU KARNİYARIK

2 paket PINAR KÜPETTO
1/4 demet maydanoz (ince kıyılmış)
8 adet patlıcan
2 adet soğan
3 adet yeşil biber (çekirdekleri temizlenmiş, ince doğranmış)
2 adet domates (soyulup küp doğranmış)
2 yemek kaşığı domates salçası
2 yemek kaşığı zeytinyağı
Tuz ve çekilmiş tane karabiber

Patlıcanları alacalı soyun ve kızgın yağda kızartın. Ayrı bir tencerede zeytinyağını ısıtın. Soğanları ince ince doğrayın, tencereye ekleyin ve pembeleşinceye kadar pişirin. Domates salçasını, yeşil biberi, domatesleri ekleyin. PINAR KÜPETTO'ları tencereye ekleyin. Maydanozları da ilave edin. Yaklaşık 5 dakika pişirin. Kızaran patlıcanların içlerini açın. PINAR KÜPETTO'lu harcı paylaşırın. Geniş ve derin bir tencereye patlıcanları dizin. Patlıcanları geçmeyecek şekilde 1 su bardağı sıcak su ilave edin ve pişirin. Sıcak olarak servis edin.

