



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PÜRELİ KARNİYARIK

4 adet patlıcan
200 gr kıyma
1 adet kuru soğan
1 çorba kaşığı salça
1 tatlı kaşığı tuz
4 çorba kaşığı sıvıyağ
Püre için:
3 adet yumurta kadar patates
1 çay bardağı süt
1 tatlı kaşığı tereyağı
Kızartmak için:
1 su bardağı sıvıyağ
Üzeri için:
1 su bardağı rende kaşar

Patlıcanlar çubuklu soyulur, tuzlu suda bekletilir sonra kızartılır. İnce kıyılmış soğan yağda pembeleştirilir. Üzerine kıyma tuz ve salça eklenir, sürekli karıştırarak 15 dakika pişirilir. Bu arada patatesler haşlanır, soyulur. Süt ve tereyağı katarak iyice ezilir. Kızarmış patlıcanlar bir fırın kabına dizilir. Ortaları dikey olarak yarılr. İçlerine kıymalı harç paylaşılır. Sonra püre taksim edilir. En son kaşar sepilir. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kaşarlar eriyene kadar pişirilir.