



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

RUMELİ USULÜ MEYANELİ KARNİYARIK

3 Yemek Kaşığı Sana Klasik
1 Adet Domates
1 Adet yumurta
3 Diş sarımsak
1 Adet soğan
1 Adet süt
3 Çorba Kaşığı un
300 gr kıyma
1 Kg. PATLICAN

Kıymayı rendelenmiş soğanla kavurun. Tuz karabiber bir kasık margarin küçük doğranmış domatesle sarımsağı kıyılmış maydonozu ekleyip biraz daha kavurun. Patlıcanları alaca soyun. Bir kenerını keserek zeytinyağında kızartın. Fırın tepsisine sıralayın. kesik yerlerine kıymayı doldurun. Beyaz salçayı hazırlayın:unu iki kasık margarini kavurun. Sütü ilave edip koyuca pişirin. Çarpılmış bir yumurtayı ilave edin iyice karıştırın. Patlıcanların üzerine birer kaşık dökün maydanoz dalları ile süsleyip fırında pişirin.