



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZEYTİNYAĞLI PATLICAN KARNİYARIK

MALZEMELER

5 ORTA BOY PATLICAN (ÇEKİRDEKSİZ)
2 ORTA BOY SOĞAN
1 ORTA BOY HAVUÇ (HAŞLANMIŞ)
2 ORTA BOY KIRMIZI SALÇALIK BİBER
100 GR. BEZELYE (HAŞLANMIŞ)
2 ORTA BOY DOMATES
1/2 ÇORBA KAŞIĞI SALÇA
1 SU BARDAĞI SIVI YAĞ (PATLICANLARI KIZARTMAK İÇİN)
1/2 DEMET DEREOTU
1/2 ÇORBA KAŞIĞI ŞEKER
8-10 DİŞ SARIMSAK
TUZ
KARABİBER

Ön hazırlık olarak patlıcanları alacalı soyup karın kısmını bıçakla derince keserek tuzlu suda 1/2 saat bekletelim. Patlıcanları yıkayıp kuruladıktan sonra kızdırılmış sıvı yağda ve çok harlı ateşte arkalı önlü kızartıp su dolu bir kabın içinde 5 dakika bekletelim. Tavaya 5 çorba kaşığı sıvı yağı alalım. Piyazlık doğranmış soğan ve sarımsakları pembeleştirelim. Sonra ince şeritler halinde doğranmış kırmızı biberleri ilave edip 2-3 dakika daha kavurmaya devam edelim. Haşladığımız bezelyeleri tencereye alalım. Haşlanıp tavla zarı iriliğinde doğranmış havucu da ilave edelim. Ve tavayı ateşten alalım. Tuzu, karabiberi şekeri ve kıyılmış dereotunu ekleyerek karıştıralım. Patlıcanların karınlarına sebzeli harcı dolduralım. Salçayı 1-1,5 su bardağı su ile inceltip tencereye boşaltalım. Yemeği kapaklı olarak ağır ateşte 20-25 dk. pişirerek ateşten alıp soğutarak servis yapalım.