KARNIYARIK

Malzemeler ; 6 kişi için

7-8 adet ortaboy Patlıcan

2 adet Domates

1 adet Kuru Soğan

300 gr Kıyma

2 kaşık Yağ

1 su bardağı Su

½ su bardağı Sıvı Yağ

1 demet Maydanoz

Tuz, Karabiber

Yapılışı:

Patlıcanlar alacalı şeritler halinde soyulur. Üst kısmı yarıdan biraz fazla olacak şekilde yarılır. ½ bardak Sıvı Yağda soyulan yerler pembeleşinceye kadar kızartılır.

İçi için, 1 kaşık yağda önce çentilmiş soğanlar kavrulur. Kabukları soyulmuş ve küçük küçük doğranmış 1 domates ilave edilir ve kavrulmaya devam edilir. Sonra içersine kıyma ilave edilir. Hepsi karıştırılarak kavrulur. İndirilirken içine tuz, karabiber ve maydanoz konur.

Yayvan bir tencereye 1 kaşık yağ konur ve yarık kısımları üste gelecek şekilde patlıcanlar dizilir. Hazırladığımız iç yarık kısımlara bir kaşık yardımı ile doldurulur. 1 adet Domates yuvarlak yuvarlak kesilerek üstlerine konur ve 1 bardak su ilave edilir. Hafif ateşte 20-25 dakika pişirilir.

Kızartılmış patlıcan ağır geliyorsa, kızartmadan da yapılabilir ama geç pişeceğinden suyunu fazla koymak gerekir.