Karnıyarık

Süre: 1 Saat dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 40 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

Ana Malzemeler:

- 4 adet orta boy patlıcan
- 300 gr kıyma
- 1 adet soğan (küçük doğranmış)
- 2 diş sarımsak (doğranmış)
- 2 adet domates (rendelenmiş)
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 çay kaşığı tuz, karabiber
- 1 çay kaşığı pul biber
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 çay bardağı sıcak su
- 1 adet yeşil biber (üzeri için)
- 1 adet domates dilimi (üzeri için)

Yapılışı:

Kiraz'ın Mutfağı

1. Patlıcanları hazırlama:

- Patlıcanları alacalı soyun ve ortasına bir çizik atarak 20 dakika tuzlu suda bekletin (acılığını almak için).
- Suyunu süzüp kuruladıktan sonra bol yağda önlü arkalı hafif kızartın ve fazla yağını almak için kağıt havlu üzerine alın.

2. İç harcı hazırlama:

- Tavaya sıvı yağı alın, doğranmış soğanları pembeleşene kadar kavurun.
- Kıymayı ekleyip suyunu salıp çekene kadar kavurun.
- Sarımsak, rendelenmiş domates ve salçayı ekleyip karıştırın.
- Tuz, karabiber ve pul biber ekleyerek 5 dakika daha pişirin.

3. Karnıyarıkları doldurma ve pişirme:

- Kızarmış patlıcanların ortasını açarak hazırladığınız kıymalı harcı içine doldurun.
- Üzerine birer dilim domates ve biber koyarak süsleyin.
- 1 çay bardağı sıcak suyu ekleyerek 180°C önceden ısıtılmış fırında 25-30 dakika pişirin.

>> **İpucu:** Daha hafif bir tarif için patlıcanları fırında da kızartabilirsin.

Kiraz'ın Mutfağı