

Karniyarik

Malzemeler

6 adet patlican
250 gr kiyma
2 adet biber
2 adet sogan
1 adet domates
1 yemek kasigi salca(ben biber salcasi kullandim)
1 tatli kasigi toz biber
2 dis sarimsak
Tuz
Karabiber
Kimyon
Kizartmak icin;
Siviyag,
Sosu icin;
1 yemek kasigi salca
1,5 su bardagi su
Uzeri icin;
Domates
Biber

Yapilisi

Ilk olarak patlicani alacali soyun.Daha sonra siviyagi kizdirip patlicanlari kizartmaya baslayin.Aman dikkat patlicanlari iyice kurulayin ıslak olmasin cok fazla sicrayabiliyor.Daha sonra yemeklik dogradiginiz sogani, biberi ve rendelenmis sarimsagi az siviyagda kavurun.Bu karisimin icine kiymayi da ekleyip rengi donene kadar kavurun. Salca, toz biber, karabiber, tuz ve kimyonu ekleyip karistirin.Kup kup dogradiginiz domatesi ekleyip suyunu cekene kadar pisirin. Daha sonra kizarttiginiz patlicanlari firin tepsisine dizin.Bir catal yardimiyla iclerini acip duzeltin.Kiymali harci patlicanlara esit bir sekilde paylastirin.Uzerlerine birer parca domates ve biber koyun. Kiymali harci hazirladiginiz tencereye sos malzemelerini alin ve karistirin.Sosu firin tepsisine dokup,tepsiyi 200 derecede onceden ısıtilmis firina verip izerindeki domates ve biberler kizarmaya baslayana kadar pisirin.