

Karniyarik

Malzemeler

8 adet patlican

250 gr kiyma

2 adet sogan

2 adet biber

1 adet domates

1 yemek kasigi salca

1 tatli kasigi toz biber

2 dis sarimsak

Tuz

Karabiber

Kimyon

Kizartmak icin siviyağ

Sosu icin;

1 yemek kasigi salca

1 tatli kasigi toz biber ve 1,5 su bardagi su

Uzeri icin;

Domates ve biber.

Yapilisi

Patlicanlari alaca soyun.Siviyağı kızdırıp patlicanların her bir yanini kızartın.Ote yandan yemeklik doğradığınız sogani, biberi ve rendelediğinizi sarımsağı az siviyağda kavurun.Kiymayı ekleyip rengi donene kadar kavurun.Salca, toz biber, karabiber, tuz ve kimyonu ekleyip karıştırın.Kup kup doğradığınız domatesi ekleyip suyunu çekene kadar pisirin.Kızarmış patlicanlari fırın tepsisine dizin,
Bir catal yardımıyla iclerini acip düzeltin.Kiymalı harci patlicanlara paylastirin.Uzerlerine birer parca domates ve biber koyun,
Kiymalı harci hazırladığınız tencereye sos malzemelerini alın ve karıştırın.Sosu fırın tepsisine dokun.Tepsiyi 200 derecede önceden ısıtılmış fırına verip üzerindeki domates ve biberler kızarmaya başlayana kadar pisirin.