

Mantarli Karniyarik

Malzemeler

2 Adet Biber
2 Adet Domates
50 Gr Kasar Peyniri
300 Gr Kiyma
1 Adet Kuru Sogan
100 Gr Mantar
1 Tutam Maydanoz
4 Adet Patlican
3 Dis Sarimsak
2 Corba Kasigi Tereyagi
Kararinda Karabiber, Tuz, Yenibahar

Yapilisi

Patlicanlari temizce yıkayin, uzerlerini hafifce yaglayin ve firinda 15 dakika kizartin.
Kiymayi, dilimlenmis mantari, sogan ve yagi bir tavada iyice kavurun. Uzerine rendelenmis domates, sarimsak, kiyilmis sivri biber ekleyin. Baharati ve maydanozu ekleyip ocaktan alin. Kizaran patlicanlari ikiye bolup iclerini acin, bu harci paylastirin. Tencereye dizip uzerine bir miktar su koyup 15 dakika pisirin. Uzerine rendelenmis peyniri serpin ve sicak sicak ikram edebilirsiniz