

Pilavli Karni Yarik

Malzemeler

300 gr dana kiyma
10 adet patlican
2 su bardagi pirinc
3 adet sogan
1 adet domates
1 demet maydanoz
1 tatli kasigi biber salcasi
1 cay kasigi karabiber

Yapilisi

2 su bardagi pirinc tuzlu sicak suyla islatilir. Patlicanlar kabuklariyla bereber enine yarilir ve sandal gibi ici cikartilarak kararmamalari icin tuzlu suya atilir. Patlican icleri kup kup dogranir. 3 adet sogan kucuk kucuk dogranip sivi yagda diriligini kaybedene kadar kavrulur. Kavrulmaya devam eden soganlara 300 gram dana kiyma eklenir. Suzulup yikanan patlicanlar kizgin yagda kizartilir. Pirinclar ve 1 adet kucuk kucuk dogranan domates suyunu ceken kiymaya eklenir. 1 tatli kasigi biber salcasi katilan kiymali ic, 2 cay kasigi tuz ve 1 cay kasigi karabiberle lezzetlendirilip maydanozlar eklenir. Harmanlanip ocaktan alinir ve kizarmis patlicanlari iclerine doldurulur. Patlicanlar firin tepsisine dizilir. Kalan kiymali harc patlicanlari arasina yerlestirilir. Karniyariklari uzerine cikmayacak kadar su dokulur ve tepsinin agzi folyoyla kapatilarak agir ateste pismeye birakilir. Pilavli Karniyarik servise hazirdir.