

# Karniyarik

Toplam 60 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 40 dk

4 kişilik

Orta

~320 kcal

Açlık bar 8/10

Türk mutfağının vazgeçilmez et yemeklerinden biri. Kızartılmış patlıcanlar arasına kıymalı harc doldurularak fırında pişirilir.

## Malzemeler

- 4 adet Patlıcan
- 300 gr Kıyma
- 2 adet Soğan
- 2 adet Domates
- 1 yemek kaşığı Biber salçası
- 2 adet Sivri biber
- 3 diş Sarımsak
- 1 çay kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber
- 3 yemek kaşığı Sıyağ

## Yapılı

1. Patlıcanları kalıncı soyup yarına tuzlu suda 15-20 dakika bekletin.
2. Patlıcanları kurularak tavada ya da 200°C fırında 20 dakika yumuşatın.
3. Soğanı kavurup kıyma ekleyin, suyunu çekince domates, salça ve sarımsağı katın.
4. İç harc 8-10 dakika pişirip tuz ve karabiberle dengeleyin.
5. Patlıcanları karniyarık kıymalı harc ile yerleştirin, sivri biberleri üste koyun.
6. Karniyarık 180°C fırında 25 dakika pişirip sıcak servis edin.

### PÜF NOKTASI

Patlıcanları tuzlu suda bekletmek hem acıyı alır hem de yağ çekmesini azaltır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Pirinç pilavı ve cacıkla şalçalı suyunu üstüne gezdirerek sunun.