

Karniyarik

Toplam 60 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 40 dk

4 kişilik

Orta

~320 kcal

Açılış 8/10

Türk mutfağının vazgeçilmez et yemeklerinden biri. Karniyarik patlıcanlar arasına kiyama harc doldurularak fırında pişirilir.

Malzemeler

- 4 adet Patlıcan
- 300 gr Kiyama
- 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

Yapılış

- Patlıcanları acalı soyup yarım ve tuzlu suda 15-20 dakika bekletin.
- Patlıcanları kurularak tavada ya da 200°C fırında 20 dakika yumuşatın.
- Soğanı kavurup kiyama ekleyin, suyunu çekince domates, salça ve sarımsağı katın.
- İç harc 8-10 dakika pişirip tuz ve karabiberle dengeleyin.
- Patlıcanları karniyarik kiyama harc yerleştirin, sivri biberleri üste koyun.
- Karniyarığı 180°C fırında 25 dakika pişirip servis edin.

PÜF NOKTASI

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

SERVIS ÖNERİSİ

Pirinç pilavı ve cacıkla servis edebilirsiniz.