



HIRAZ'IN  
MUTFACI



## Karniyarik



**Süre:** 1 Saat dk

## **Tarif:**

>> **Hazırlık Süresi:** 20 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 40 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

## **Malzemeler:**

### **Ana Malzemeler:**

- 4 adet orta boy patlıcan
- 300 gr kıyma
- 1 adet soğan (küçük doğranmış)
- 2 diş sarımsak (doğranmış)
- 2 adet domates (rendelenmiş)
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 çay kaşığı tuz, karabiber
- 1 çay kaşığı pul biber
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 çay bardağı sıcak su
- 1 adet yeşil biber (üzeri için)
- 1 adet domates dilimi (üzeri için)

## **Yapılışı:**

### **1. Patlıcanları hazırlama:**

1. Patlıcanları alacalı soyun ve ortasına bir çizik atarak 20 dakika tuzlu suda bekletin (acılığını almak için).
2. Suyunu süzüp kuruladıktan sonra bol yağda önlü arkalı hafif kızartın ve fazla yağın almak için kağıt havlu üzerine alın.

### **2. İç harcı hazırlama:**

1. Tavaya sıvı yağı alın, doğranmış soğanları pembeleşene kadar kavurun.
2. Kıymayı ekleyip suyunu salıp çekene kadar kavurun.
3. Sarımsak, rendelenmiş domates ve salçayı ekleyip karıştırın.
4. Tuz, karabiber ve pul biber ekleyerek 5 dakika daha pişirin.

### **3. Karnıyarıkları doldurma ve piştirme:**

1. Kızarmış patlıcanların ortasını açarak hazırladığınız kıymalı harcı içine doldurun.
2. Üzerine birer dilim domates ve biber koyarak süsleyin.
3. 1 ay bardağı sıcak suyu ekleyerek 180°C önceden ısıtılmış fırında 25-30 dakika pişirin.

>> **İpucu:** Daha hafif bir tarif için patlıcanları fırında da kızartabilirsin.

Kiraz'ın  
Mutfađı