



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mtevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

CİĞERLİ KARNİYARIK



7-8 adet patlıcan
7-8 orba kaşığı sıvıyağ
Harcı İçin;
350 gr. kuzu karacığeri
2 adet kuru soğan
1 orba kaşığı domates salçası
1 ay bardağı ayçiçek yağı
1 ay kaşığı toz şeker
2 adet domates
Karabiber
Tuz
Üzeri İçin;
2 adet domates

- # Patlıcanlar ubuklu soyulur, acısının çıkması için tuzlu suda yarım saat bekletilir.
- # Daha sonra patlıcanlar yağlanmış tepsiye dizilir, yağ gezdirilir. Üzerine alüminyum folyo kapatılır.
- # Tepsi önceden ısıtılmış 190 derece fırına verilir, yaklaşık yarım saat pişirilir.
- # Bu arada harc hazırlanır, soğanlar yarım daire şeklinde doğranır, ısınmakta olan ayçiçek yağının üzerine eklenir, şeffalaşan kadar kavrulur.
- # Salça eklenir, 2-3 dakika daha çevrilir. Kuşbaşından daha küçük doğranmış ciğer katılır. Hızlı ateşte 15 dakika kadar kavrulur.
- # Üzerine şeker, ince kıyılmış domates, tuz ve karabiber eklenir. Domates salamsı bir ifade kazanana kadar pişirilir.
- # Fırından çıkan patlıcanlar bir kaşığ yardımıyla yarılr ve yan taraflara doğru genişletilir.
- # Hazırlanan harc yarılan kısımlara paylaştırılır. Karniyarikların üzerine daire şeklinde doğranmış domates konur, tuz serpilir.
- # Tepsi tekrar fırına verilir, domatesler rengini değiştirene kadar pişirilir.

Not: Alüminyum folyo, patlıcanların yumuşak kıvamlı ve sağlıklı pişmesini sağlar.