



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)  
Banu Atabay's Mütevazî Lezzetler® Ricette di cucina

---

## Karniyarik Secca

Karniyarik Kurusu



6 melanzane

- # I rami di prezzemolo si tagliano e si sbuciano . I rami si sbuciano e si mettono ad una parte.
- # In mezzo di melanzane si taglia in ovale. Poi si fanno lacuna.
- # I bastoncini preparati si inseriscono bene negli prezzemoli.
- # Poi le melanzane preparate si filano con ago e corda.( le parti levati da dentro si usano per la preparazione di musakka.)
- # Poi si filano in un posto che prende sole . Si lasciano per asciugare circa per una settimana o 10 giorni.

**Nota:** Nel momento di cucinare si bagnano nell'acqua salata. E si prepara karniyarik.