



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

## CİĞERLİ KARNİYARIK



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

- # Patlıcanlar çubuklu 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 harç hazırlanır, soğanlar yarım daire şeklinde doğranır, ısınmakta olan ayçiçek yağının üzerine eklenir, şeffaflaşan 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 salçamsı bir ifade kazanana kadar pişirilir.
- # Fırından çıkan patlıcanlar bir kaşık yardımıyla yarılar ve yan taraflara doğru genişletilir.
- # Hazırlanan harç yarılan kısımlara paylaşılır. 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.