CİĞERLİ KARNIYARIK

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 yarılır ve yan taraflara doğru genişletilir.
Hazırlanan harç yarılan kısımlara paylaştırılır. Karnıyarıkların 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.