



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

KARNİYARİK KURUSU



6 adet patlıcan

- # Patlıcanların baş kısmı kesilir, çizgili soyulur. Kesilen sap kısmı kesilir ve kenarı sıyrılarak çubuk çıkarılır.
- # Patlıcanın orta kısmı uzunlamasına oval kesilir. İçi biraz daha kesilerek oyulur.
- # Hazırlanan çubuklar patlıcanların ortalarına tutturulur. (Bu işlem kuruma esnasında büzülmesine engel olur ve çabuk kurumasını sağlar)
- # Karniyarık patlıcanlar üst kısımlarından iğneyle ipe dizilir. (Çıkan iç kısımları da ipe dizilerek musakka yapımı için kullanılabilir.)
- # Bol güneş alan bir yere asılır. 1 hafta 10 gün civarında kurur.

Not: Pişirileceği zaman tuzlu suda yumuşayana kadar haşlanır ve bilindiği gibi karniyarık hazırlanır.