KARNIYARIK

1 Kg düzgün orta boy patlıcan
300 Gr. dana kıyma
2 Adet iri soğan
2 Adet olgun domates
4 Adet yeşil sivri biber
1 Çorba kaşığı salça
1 Kahve fincanı sıvıyağ
1 Tatlı kaşığı tuz
1 Su bardağı kızartma yağı
1 Su bardağı kaynar su

Patlıcanlar çubuklu soyulur, bütün olarak tuzlu suda yarım saat bekletilir.
Tencereye 1 kahve fincanı sıvıyağ konur, ısınınca kıyma eklenir. kıyma orta ateşte suyunu salıp çekince, yemeklik doğranmış soğan eklenir.
Soğanlar da yumuşayınca ince doğranmış sivri biber eklenir, biberler biraz pişince, önce salça, sonra rendelenmiş domatesler eklenir.
Tuz da ilave edilir ocaktan alınır.
Acısı çıkmış patlıcanlar, sudan alınır, iyice kurulanır.
Tavaya kızartma yağı konur, yağ kızınca, patlıcanlar konur ve pembe renk alana kadar kızartılır.
Kızaran patlıcanlar kağıt havluya çıkartılarak fazla yağı alınır.
Yayvan bir tencereye ya da kapağı olan tavaya kızaran patlıcanlar konur, kenarlarında biraz mesafe bırakarak bıçakla patlıcanın boyundan kesilir.
Ortadan kesilen patlıcanlar enine biraz genişletilir, bu aralığa hazırlanan kıymalı harç konur.
Üzerine yarım kesilmiş sivri biber ve halka doğranmış domates konur. Bütün patlıcanlar bu şekilde hazırlandıktan sonra, 1 su bardağı sıcak su karnıyarıkların üzerlerine gezdirilir. Tencerenin kapağı kapatılır.
Tencere kısık ateşli ocağa konur ve 20 dakika pişirilir.
Sıcak olarak servis yapılır.

Not: Karnıyarığın son pişirme işlemi 190 derece fırında 15 -20 dakika pişirilerek de tamamlanabilir.