



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

FIRINDA GÜNEŞ YAHNİSİ

Yarım kg kuşbaşı et
1 adet soğan
1 çorba kaşığı tereyağı
2 adet patlıcan
2 adet patates
10 adet sivi biber
2 adet domates
Kızartma yağı
Üzeri için:
1 çorba kaşığı salça
3 çorba kaşığı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı tuz
1 su bardağı su

Önce patlıcan ve patatesler 4 parmak boyunda dilimlenir. Sonra bol yağda yarım olarak kızartılır. Soğan ince kıyılır, tereyağında kısa süre kavrulur, sonra et atılır, suyunu bırakıp çekene dek pişirilir. Yuvarlak bir fırın kabına daire şeklinde kızarmış patlıcan ve patatesler güneş şeklinde dizilir. Üzerlerine dilimlenmiş domatesler ve bütün biberler yerleştirilir. Boş kalan ortaya kavrulmuş et bırakılır. Üzerine salça, su, yağ ve tuz karışımı gezdirilir. Kabin üzeri alimünyum folyoyla kapatılır. 190 derece fırında yaklaşık yarım saat pişirilir.
