



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İRTER YAHNİSİ

4 Yemek Kaşığı Sana Klasik
100 gr Parmesan Peyniri
1 Avuç Siyah zeytin
1 Adet dolmalık biber
500 gr Tavuk Kıyması
1 Adet soğan
1 Adet Dolmalık kabak
1 Adet patlıcan
1 Bardak et suyu
Aldığı kadar karabiber
5 Adet Kiraz Domates
3 Dilim ekmek içi
2 Adet yumurta
1 Avuç ince kıyılmış maydanoz
4 Diş sarımsak

Patlıcanı kalın dilimler halinde kesin. Bir süzgece koyup tuz serpin ve 1 saat bekletin. Yıkayın ve küp şeklinde kıyın. SANA MARGARİN'in yarısını geniş bir tavaya koyun, orta hararetli ateşte soğan ve sarımsağı kavurun. Biber, patlıcan, kabak, domates ve zeytini ekleyin. Tuz ve karabiber serpin. Karıştırın, eğer tava kurumaya başlarsa bir miktar su ekleyerek 20 dakika pişirin. Bu sırada, tavuk, ekmek, yumurta, Parmesan, maydanoz ve az miktarda tuzu bir kâseye koyun, güzelce karıştırın. Kalan yağı geniş bir tavaya koyun, orta hararetli ateşte ısıtın. Topların tamamen kızartın. Sebzeli karışımı ekleyin. Tuz ve karabiber serpin, dikkatli bir şekilde karıştırarak 15 dakika daha pişirin. Eğer yemek çok kuru olursa, ihtiyacı olduğu kadar et suyu ekleyin. Isıtılmış bir servis tabağına aktarın. İsterseniz üzerine koparılmış fesleğen serpin ve sıcak servis yapın.