



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## JAPON GÜNEŞİ

60 Gr Sana Klasik  
1 Kg. kemiksiz kuzu kuşbaşı  
2 Adet patlıcan  
1 Paket küp küp doğranmış mantar  
1 Kase yoğurt  
2 Adet yufka

Eti 60 gr sanayağ ile tavaya alın, saldığı suyunu çekene kadar pişirin. (soğan vs. ilave etmeden kavurma gibi pişsin.) Mantarı da ayrı bir tavada pişirip et ile harmanlayın. Patlıcanları küp küp doğrayıp tuzda bekletin ve sıvıyağda kızartın. Yufkaları mümkün olan en dar üçgenlere kesip (8-12 adet arası) aralarına herhangi bir şey sürmeden bir pipet yardımıyla sarın. Uçlarını suyla ıslatıp kapatın ve sıvıyağda kızartın. (böylece içi boş sigara börekleri elde edin.) Yuvarlak bir servis tabağının en altına mantar ve eti, ikinci kata patlıcanları yayın. Üzerlerine yufkaları güneş ışınları gibi dizin.Ortasına yoğurt koyarak servis edin.