



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICAN EZMELİ YAHNİ

4 ade patlıcan
1 kg kuzu kuşbaşı
1 adet kuru soğan
1 diş sarımsak
2 adet biber
4 adet domates
4 çorba kaşığı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı tuz

Patlıcanlar közlenir, soyulur ve ince kıyılır. Tencereye yağ konur, et atılır. 10 dakika sonra ince kıyılmış soğan ve sarımsak atılır, 15 dakika kadar kavrulur. Sonra doğranmış biber, rende domates, tuz ve patlıcan ilave edilir. Bir kere karıştırılır, kapak kapatılır. Kısık ateşte 15 dakika daha pişirilir. Sıcak servise sunulur.