



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICANLI KUZU YAHNİSİ

2 patlıcan
1 kg kuzu eti (kuzu budundan yada sırtından kuşbaşı kesilmiş)
1 çorba kaşığı + 1 tatlı kaşığı tuz
5 çorba kaşığı zeytinyağı
1 büyük soğan (dilemlenmiş)
1 diş sarımsak (dövülmüş)
2 çorba kaşığı nane (kıyılmış)
1/2 kg domates (kabuğu soyulmuş ve kıyılmış) yada 230 domates salçası
1/2 kahve kaşığı karabiber

Patlıcanları 3 cm boyutlarında küpler halinde doğrayıp, üstlerine bir çorba kaşığı tuz serpiniz. Bir süzgece koyup, suyunun süzülmesini bekleyiniz.

Yağı büyükçe bir tavada kızdırıp etleri azar azar ekleyiniz. Etler kızardıktan sonra, delikli kepçeyle bir tabağa alıp, bir kenarda bekletiniz. Tavaya soğanları koyup 5-6 dakika renkleri pembeleşene kadar kızartınız. Sarımsak ve naneyi ekleyip 2 dakika pişiriniz. Patlıcanları ekleyip karıştırarak, 10 dakika kızartınız.

Tabağa çıkarttığınız etleri, domatesi, kalan 1 tatlı kaşığı tuzu ve biberi bir tencereye koyup tencerenin kapağını kapatarak ağır ateşte 1 saat kadar pişiriniz. (Yahni fazla sulu olursa, son 20 dakikasında kapağı açık olarak pişirebilirsiniz.)

Yahniyi ısıtılmış bir servis tabağına aktarıp servis ediniz.