



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICANLI YAHNİ

4 adet kemer patlıcanı
1 paket Maggi Fırında Arpa Şehriyeli Et Yahni harcı
400 gr. kuşbaşı dana eti
500 gr. arpa şehriye
3 yemek kaşığı tereyağı
1 adet kuru soğan
1 adet domates
5-6 adet yeşil biber
6 bardak su

Patlıcanları alacalı soyun ve boyuna dilimleyin. Acısının çıkması için tuzlu suda bekletin. Yıkayıp kurulayarak kızgın yağda kızartın, fazla yağlarını kağıt havlu ile alın. Yapışmaz yüzeyli bir fırın kabını (Perde pilavı tenceresi kullandım.) tereyağı ile yağlayın ve patlıcan dilimlerini dışarıya sarkacak şekilde dizin. Üzerine çiğ arpa şehriyeyi dökün, bir kenarada bekletin. Tencereye tereyağının yarısını koyup eti kavurun. Doğranmış soğanları ve biberleri ekleyip kavurmaya devam edin. Doğranmış domatesi, suyu ve maggi yemek harcını ekleyip karıştırın ve kaynayınca kadar pişirin. Kaynayan harcı şehriyelerin üzerine dökün. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 35-40 dakika pişirin. Biraz demlenince Fırın kabını ters çevirerek servis tabağına çıkarın.