



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ARPACIK SOĞANLI ET YAHNİ

1 kg kuşbaşı koyun eti
2 adet kapyra biber
3 çorba kaşığı margarin
20 adet arpacık soğanı
2 baş iri soğan
1 çay kaşığı kimyon

Tencereye margarinini koyun. Küçük doğradığınız kapyra biberler ile kuşbaşı etleri tencereye koyun. Arada bir karıştırarak kısık ateşte suyunu bırakıp çekene kadar pişirin. Suyunu çekince arpacık soğanları ve çentilmiş iri baş soğanları ekleyin. Soğanlar pembeleşinceye kadar çevirin. Bir bardak sıcak su ekleyin. Kimyon ilave edin. Etler yumuşayana kadar pişirin. Yarım bardak daha su ilave edin. Ocağı kapatmadan on dakika önce tuzunu ekleyin. Sıcak servis yapın.