



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

ARPACIK SOĞANLI YAHNİ

1 kg. kemiksiz kuşbaşı koyun eti
yarım kg. arpacık soğan
4 orba kaşığı sıvıyağ
yarım tatlı kaşığı un
3 su bardağı su
Karabiber
Tuz

Tencereye yağ konur, et eklenir, suyunu bırakıp çekinceye kadar kavrulur. Unu eklenir, tuz ve suyu konur. Tencerenin kapağı kapatılır, 30 dakika piştikten sonra arpacık soğanları katılır. 35-40 dakika daha pişirilir, ateşten alınır.