



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİNGENE YAHNİSİ (İTALYA-OSOBUKO)

1 kg koyun incik
250 gr arpacık soğanı
15 adet mantar
2 adet sivri biber
1 adet havuç
1 çorba kaşığı salça
1 su bardağı su
2 çorba kaşığı tereyağı
Tuz, karabiber

Tavaya tereyağı konur, iyice eriyince etler dizilir. İki yüzü renk alacak kadar kızartılır. Sonra arpacık soğanlar katılır. Hemen ardından yarım daire şeklinde doğranmış havuç ve iri doğranmış biber eklenir. 5 dakika kadar pişirildikten sonra doğranmış mantar, tuz ve karabiber ilave edilir. Birkaç dakika pişirmeye bırakılır. Bu arada sıcak su ve salça karıştırılır, yemeğe eklenir. Kapaklı olarak, kısık ateşte 20 dakika daha pişirilir.