



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ZEYTİNLİ YAHNİ

Eyüp Sevinç

300 g. dana eti  
2 adet soğan  
4 adet domates  
1 su bardağı kuru kayısı  
1 çay bardağı yeşil zeytin  
2 su bardağı et suyu  
1 yemek kaşığı sıvıyağ  
3 diş sarımsak  
1 tatlı kaşığı kimyon  
1 tatlı kaşığı kişniş  
1 çay kaşığı kırmızıbiber  
Tuz

Derin bir tencereye sıvıyağı koyup yağı ısıtın. Yağ ısınınca yemeklik doğranmış soğanları ekleyin. 5 dakika pişirin. Kuşbaşı doğranmış dana etlerini ilave edin. Sürekli karıştırarak 6-7 dakika pişirin. Daha sonra ince kıyılmış sarımsak, iri doğranmış domates, et suyu, kimyon, kişniş, kırmızıbiber ve tuzu da ekleyip iyice karıştırın. Tencerenin kapağını kapatın. Kısık ateşte yemeği 1,5 saat pişirin. Küp küp doğranmış kuru kayısı ve çekirdekleri çıkarılmış yeşil zeytinleri ekleyin. 30 dakika daha pişirin. Tencereyi ateşten alın. Yahniiyi servis tabaklarına koyup soğumadan servis edin.

