ETLİ SOĞAN YAHNİSİ

Yarım kilo kuşbaşı et
1 kilo arpacık soğan
2 yemek kaşığı tereyağı
2 yemek kaşığı salça
1 yemek kaşığı biber salçası
Tuz

Eti yıkayıp tencereye alın. Suyunu salıp çekinceye kadar kavurun. Soğanları soyup yıkadıktan sonra etlere ekleyin. Yağı ekleyip 10 dakika soğanları kavurun. Salça, biber salçası ve tuz ekleyip bir iki taşım çevirin Üzerine bir su bardağı sıcak su ekleyip önce harlı sonra kısık ateşte etler ve soğanlar yumuşayıp yemek suyunu çekinceye kadar pişirin. Ateşten alıp servise sunun.

© lezzetler.com tarif no:13579 • adı:Etli Soğan Yahnisi • gönderen:zafira • indirme tarihi:29.03.2024 - 10:19