



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ SOĞAN YAHNİSİ

200 gram kuzu kuşbaşı
2 çorba kaşığı tereyağı
3 diş sarımsak
100 gram arpacık soğanı
3 çorba kaşığı limon suyu
2 defne yaprağı
1 kabuk tarçın

Kuşbaşı doğranmış eti suyunu salıp çekinceye kadar pişmeye bırakın. Daha sonra üzerine tereyağını, sarımsağı, arpacık soğanını ekleyip biraz kavurun. Tarçın, defne yaprağı ve bir miktar su ilave edip yaklaşık 25 dakika pişmeye bırakın. Sıcak sıcak sofraya getirin.