



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HİDRALLEZ YAHNİSİ (OĞALAK ETLİ) (GELİBOLU ÇANAKKALE)

Malzemeler:

1 kg oğalak but
2 bas kuru soğan
domates salçası
1 demet taze soğan
1 demet taze nane
tuz
yeterince sıvı yağ

YAPILIŞI:

Etler kusbasi doğranır, soğan iri doğranır sıvı yağda döndürölür, etler atılır suyu çekene kadar pisirilir salca tuz ilave edilir, biraz daha kavrulur su ilave edilip kısık ateşte güzelce pisirilir. Temizlenmiş yeşil soğanlar ve nane ince kıyılır yemeğe katılır bir tasım daha kaynatılır. Servise hazırdır.

Not: Çok lezzetli bahar yemeğidir.