



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

## HİNDİ PAPAZ YAHNİSİ

1 paket Banvit Hindi Kalça Kuşbaşı  
250 gr. arpacık soğan  
2 çorba kaşığı zeytinyağı  
8 diş sarımsak  
1 adet orta boy domates (kabuğu soyulup, ufak doğranmış)  
1 tatlı kaşığı biber salçası  
1 çorba kaşığı sirke  
1 çay kaşığı kimyon  
1 çay kaşığı tarçın  
1 çay kaşığı karanfil  
1 çay kaşığı yenibahar  
1 adet kesme şeker  
1 adet defne yaprağı  
1 çay kaşığı karabiber ve tuz  
Maydanoz (süslemek için)

Kolay soyulması için arpacık soğanları sıcak suda 10 dak. bekletin. Soğumadan kabuklarını çıkarıp soğanları bütün bırakın.

Bir çorba kaşığı zeytinyağını ısıtın, soğan ve şekeri ilave edin. Soğanlar pembeleşinceye 3-4 dak. kadar kavurun.

Ayrı bir tencerede kalan zeytinyağını ısıtın. Etleri katın. Hızlı ateşte karıştırarak 4-5 dak. soteleyin.

Sarımsak, domates, biber salçası, sirke ve baharatları etlere ilave edin. Kısık ateşte suyunu çekinceye kadar yaklaşık 10-15 dak. pişirin.

Üzerine maydanoz serpip, sıcak servis yapın.

