



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HURMALI KOYUN YAHNİSİ

1 kg iri kuşbaşı koyun eti
250 gr hurma
2 adet kuru soğan
3 yemek kaşığı margarin
1,5 su bardağı sıcak su
Yarım çay bardağı koruk suyu
Yeterince tuz, karabiber

Öncelikle hurmaları ılık suda bekletilip süzülür. Tencerenin altına 2 yemek kaşığı margarin konur, üzerine biraz et, onun üzerine biraz hurma koyup et bitene kadar bu sırada döşenir. Daha sonra kalan margarin eritilip jülyen doğranmış soğan pembeleşene kadar pişirilir. Koruk suyu, tuz ve karabiber eklenen sıcak su etlerin üzerinde gezdirilir, üzerine kavrulmuş soğan düzgünce yayılır. Kısık ateşte etler yumuşayınca kadar pişirilir. Sıcak olarak servis yapılır.



Fotoğraf "bebeli" tarafından gönderildi. 30.05.2015