İNCİRLİ BADEMLİ SOĞANLI YAHNİ

100 gram arpacık soğan
100 gram badem
4 adet kuru incir
200 gram kuzu kuşbaşı
3 diş sarımsak
2 çorba kaşığı tereyağı
3 çorba kaşığı limon suyu
2 çorba kaşığı kuru üzüm
1 çorba kaşığı pekmez

Tencereye kuşbaşı doğranmış etleri koyup kavurun. 15 dakika kendi suyuyla pişmeye bırakın. Daha sonra üzerine tereyağını, sarımsakları, soyulmuş arpacık soğanları, irice doğranmış kuru incirleri ve çiğ bademleri ekleyin. Bir güveç kabında ya da tencerede kısık ateşte yaklaşık 45 dakika az su ekleyip pişmeye bırakın. Pişmesine yakın içine pekmezi, üzümü ve limon suyunu ilave edip 5 dakika kaynatın, servis tabağına alın. Sıcak olarak ikram edin.

© lezzetler.com tarif no:94289 • adı:İncirli Bademli Soğanlı Yahni • gönderen:dilnur • indirme tarihi:24.04.2024 - 21:26