



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## KARACA YAHNİSİ (BEZELYELİ)

Karaca etlerini tereyağında kızarttıktan sonra çıkarınız, göğüs etlerinin arasına koyup sıcak tutunuz. Bir kilo ayıklanmış bezelye ile dörde bölünmüş ceviz büyüklüğünde 5 soğanı, karacayla kızartınız, tencereye atınız. Yağı az gelirse biraz tereyağı koyunuz, kuvvetli ateşte birkaç defa karıştırdıktan sonra, hafif ateşe alıp, iki kepçe etsuyu koyunuz, tuz, biber, bir miktar şeker serpiniz, kapalı olarak pişirmeye bırakınız. İndirmeden 5 dakika önce etleri içine atınız. Yanmaması için suyuna ve tuzuna dikkat etmek gerekir.

---

© lezzetler.com tarif no:53258 • adı:KARACA YAHNİSİ (Bezelyeli) • gönderen:karaca • indirme tarihi:20.09.2024 - 13:53