KEKİKLİ KOYUN YAHNİSİ

1 kg kuzu eti
30 adet arpacaık soğan
4-5 diş sarımsak
1 çorba kaşığı kekik
Tuz
Karabiber
Margarin

1 Kuşbaşı kesilmiş kuzu etlerini margarin yağında kavuralım, yeterince suyunu ilave edip ağzını kapalı olarak pişirelim.
2 Etler yarı piştiği zaman arpacık soğanları ve sarımsakları ilave edip pişirmeye devam edelim.
3 Etler iyice piştiği zaman, yeterince baharatını katıp sıcak sıcak servis yapalım.

© lezzetler.com tarif no:100803 • adı:Kekikli Koyun Yahnisi • gönderen:AyGölgesi • indirme tarihi:28.03.2024 - 13:27