KESTANELİ VE ARPACIK SOĞANLI YAHNİ

Karin Epik

2 baş soğan
500 gram kuzu veya dana kuşbaşı
500 gram kestane
500 gram arpacık soğan
2 çorba kaşığı salça (ya da 3-4 rendelenmiş domates)
4 defne yaprağı
2-3 karanfil
1 tatlı kaşığı tarçın
Tuz
Karabiber

HAZIRLANIŞI:
Kestanelerin kabuğunu yarıp, ısıtılmış fırında pişirin ve soyun. Arpacık soğanları az tereyağı ve sıvıyağ karışımında 3 dakika kadar pişirin. 2 baş soğanı ince doğrayın, sıvıyağda renk değiştirene kadar pişirin. Eti ekledikten sonra biraz karıştırın. Kısık ateşte az su, tuz ve biberie pişirin. Önce kestaneleri ekleyin. 10-15 dakika sonra arpacık soğanı, rendelenmiş domatesi, defne yapraklarını, karanfil ve tarçını ekleyin; birkaç dakika daha pişirin. Soğanların dağılmaması ve fazla pişmemesine dikkat edin. Kuşbaşı yerine kıyma da kullanabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:39532 • adı:Kestaneli ve Arpacık Soğanlı Yahni • gönderen:siyami • indirme tarihi:29.03.2024 - 09:51