



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KOYUN BAŞI YAHNİSİ (FRANSA)

Koyunun başını soğuk suda yıkayınız. Tencerede bol su ile haşlayınız. Sonra süzünüz. Etlerini, dilini ve beynini ayrı ayrı dağıtmadan çıkarınız, bir tarafa bırakınız. Tencereye yuvarlak doğranmış soğan koyunuz, bir kaşıktan fazla yağla kuvvetli ateşte öldürünüz. Semiz bir tavuğun göğüs eti ile ciğerini doğrayıp soğanın içine atınız, bir iki kere karıştırınız. Tuz, biber, birkaç türlü baharat serpiniz, bir iki kepçe baş suyu koyunuz, orta ateşte 15 dakika pişiriniz. Baş suyu ile Ak Meyane yapınız. İki taşım sonra başın etiyle, dilini, beynini doğrayıp, küçük küçük kesilmiş mantarla ve Ak Meyane ile beraber tencereye boşaltınız, bir iki karıştırınız. Tavuk tenceresini bunun içine dökünüz. Suyu az geldiyse tekrar baş suyundan koyunuz. Arada karıştırarak hafif ateşte pişiriniz; iyice pişince üstüne ince kıyılmış maydanoz koyunuz, bir iki kez çevirip indiriniz.