



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOYUN İŞKEMBESİ YAHNİSİ

İyice temizlenmiş koyun işkembesini haşladıktan sonra süzüp dört köşe doğrayınız. Tencereye koyunuz, 2 kepçe süzülen su ile ıslatınız. İçine haşlanmış nohut ya da fasulye koyunuz, orta ateşte kaynatınız. İki soğan çentiniz, 1 kaşık yağla kızartınız, yarısını yahniye dökünüz. Tavada kalan yağı kırmızı biberle yakınız, süzünüz, yahninin üzerine gezdiriniz. İki üç kere kaynatıp indiriniz.

Not: Bütün yahnilerde, hatta sebzelerde kuyruk yağı kullanınız. Börekler, tatlılar, bütün hamurlar, makarnalar, pilavlar ve bazı kızartmalarda tereyağı kullanmak şarttır.
