



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KUZU YAHNİSİ

1 kg. kuzu eti
1 adet iri kuru soğan
4 adet orta boy patates
1 adet havuç
3 adet orta boy domates
maydanoz
tuz
su

Tencereye kuzu eti konur, üzerine 2 su bardağı su eklenir, arada oluşan köpükleri alarak bir saat pişirilir, daha sonra küp doğranmış domates, havuç, halka şeklinde doğranmış kuru soğan ve patates katılır, 20 dakika daha pişirilir, tuzu eklenir, servis sırasında üzerine kıyılmış maydanoz serpilir.