



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUZU YAHNİSİ

750 gr. kuzu eti
tuz
karabiber
2 adet soğan
2 diş sarımsak
1 demet dereotu
1 bardak süt
1 çay kaşığı un
2 domates

Soğan ve sarımsak ince kıyılır, tencere ısıtılır etlerin her tarafı yağsız kızartılır. Soğan ve sarımsak eklenir. Rengi değişene kadar kavrulur. Ocakta en kısık alev ayarı yapıldıktan sonra kapak kapatılır. 40 dakika pişirilir. Sonra süt ve un karıştırılarak yahninin üzerine dökülür. kaynama durumuna geldikten sonra ateş söndürülür. Yemek 10 dakika kendini çekmeye bırakılır. Kıyılmış dereotu ve baharatla servis yapılır.

[ML® Kork Yahnisi için tıklayın](#)