



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PAPAZ YAHNİ

3 çorba kaşığı margarin  
600 gr kuşbaşı dana eti  
200 gr arpacık soğan  
2 diş sarımsak  
1 çorba kaşığı sirke  
1 su bardağı et suyu  
1/2 çay kaşığı tuz  
taze çekilmiş karabiber

Margarini bir tavada eritin. Yağ kızınca etleri ilave edip, sık sık karıştırarak hafif renk alıncaya kadar pişirin. Soğan ve sarımsağı katıp, soğanların dışı iyice pembeleşinceye kadar arasıra karıştırarak pişirin. Sirkeyi, et suyunu, tuzu ve biberi ilave edip, et ve soğanlar yumuşayınca kadar yaklaşık 20-25 dakika pişirin. Papaz yahnisini önceden ısıtılmış tabaklara aktarıp, sıcak olarak servis yapın.

[ML® Kork Yahnisi için tıklayın](#)