PAPAZ YAHNİSİ (MANİSA)

1/2 kg. dana eti
1/2 kg. arpacık soğanı
1 çorba kaşığı salça
1/3 gr margarin
1 fiske tarçın
1 fiske kekik
1 fiske kırmızı biber
1 çay kaşığı tuz
Yeterli miktarda su
1 fiske karabiber

Tencereye etimizi koyuyoruz, biraz su ekleyip etimizi kaynatıyoruz. Pişen etlerimizin suyunu süzüp, margarini ilave ederek kavuruyoruz. Salçasını ve baharatlarını ilave edip karıştırıyoruz. Sıcak suyunu da ilave edip, düdüklü tencerede 20 dakika pişiriyoruz. Daha sonra soğanlarını ilave edip, tuzunu serpip 5 dakika daha düdüklü tencere de etimizi pişiriyoruz.

© lezzetler.com tarif no:104438 • adı:Papaz Yahnisi (Manisa) • gönderen:AyGölgesi • indirme tarihi:29.03.2024 - 01:29