



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PAPAZ YAHNİSİ

1 kg et
Yarım kg. arpacık soğanı
2 baş sarımsak
2 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı domates salçası
2 çorba kaşığı sirke
yeteri kadar tuz ve baharat

Et kemikli, yağlı flato ve kol tarafından kuşbaşı hazırlatılır. Bir tencere içinde 2 kaşık tereyağı ile etler ateşte 1 saat kendi suyu ile çevrilir. Domates salçası, temizlenmiş küçük arpacık soğan, parçalara bölünmüş sarımsak, baharat, sirke, tuz ekleyerek az su ile ağır ateşte pişirilir.

[ML® Papaz Yahnisi için tıklayın](#)