PAPAZ YAHNİSİ

500 gr. kuşbaşı koyun eti
Yarım su bardağı sirke
1 çay kaşığı kırmızı pulbiber
1,5 çorba kaşığı margarin
Tuz
Karabiber

Etler iyice yıkanarak bir tencereye konulur. Üzerine yağ ilave edilerek tahta kaşıkla karıştırılarak harlı ateşte bir süre kavrulur. Etler kavrulunca üzerine ince doğranmış soğanlar ve kıyılmış maydanoz ilave edilir. Tuz, karabiber ve kırmızıbiber katılarak iyice karıştırılır. Etlerin rengi değişince üzerine sirke ilave edilir en son olarak üzerini örtecek kadar su ilave edilerek pişmeye bırakılır.

© lezzetler.com tarif no:27315 • adı:Papaz Yahnisi • gönderen:dr.tarık • indirme tarihi:29.03.2024 - 10:02