



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PAPAZ YAHNİSİ

MALZEMELER

Yarım kg kuzu eti
Yarım kg arpacık soğanı
2 bas sarımsak
3 çorba kasığı tereyağı ya da margarin
Yarım çay bardağı sirke
5 su bardağı sıcak su
1 tatlı kasığı tarçın
1 tatlı kasığı yenibahar
1 tatlı kasığı kimyon
1 paket et suyu tableti

YAPILIŞI

Tencereye tereyağını alıp eritem. Kusbasi eti yagın içine ilave edelim. Etler suyunu çekene kadar karistiralım ve kavuralım. Bu arada arpacık soğanları ve sarımsakları soyup bekletelim. Etler suyunu iyice çektiğinde soğanları ve sarımsakları tencereye ilave edelim dogramadan bütün olarak. Üzerine tuzunu, kimyonunu, tarçınını, yenibaharını ve sirkesini ilave edip 5 dakika daha kavuralım. Daha sonra sıcak suyu ve et suyunu tencereye ekleyelim. Tencerenin kapagini kapatip kisik ateste yemegimizi pisirelim. Üzerine kirmizi biber serperek servis yapalım.

[ML® Niğde Tavası için tıklayın](#)