PAPAZ YAHNİSİ

1 kg. kuşbaşı kuzu eti
1 çorba kaşığı tereyağı
1/2 kg. arpacık soğan
1 adet çubuk tarçın
1 çorba kaşığı salça
1 su bardağı sıcak su
6 dal maydanoz
Tuz, karabiber

Eti, suyunu salıp çekene dek pişirin. Üzerine tereyağı ve temizlenmiş arpacık soğanları ilave edip beş dakika kavurun. Salçayı biraz suyla açıp tencereye ilave edin. Tarçını, tuzunu ve karabiberini koyun. Etler iyice yumuşayana kadar pişirin. Kıyılmış maydanozla süsleyerek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:96960 • adı:Papaz Yahnisi • gönderen:sabutay sungurhan • indirme tarihi:20.04.2024 - 16:29