PATATESLİ YAHNİ

500 gr kuzu kuşbaşı
4 adet patates
4 adet kuru soğan
4 adet sivri biber
1 tatlı kaşığı toz şeker
2 tatlı kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı tuz

Soğanları ortadan ikiye bölerek, uzunlamasına doğrayın. Tencerede tereyağını eritip, soğanları birkaç dakika kavurun. Tuz, karabiber ve şekeri ekleyip, soğanlar pembeleşinceye kadar kavurun. Kuşbaşı etleri ekleyip, 5 dakika kadar da birlikte çevirin. 3 su bardağı su koyarak doğranmış patates ve yeşil biberleri ekleyin. 30 dakika daha kısık ateşte pişirin ve sıcak olarak servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:69746 • adı:Patatesli Yahni • gönderen:satı • indirme tarihi:19.03.2024 - 12:57