



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SİĞİR BAŞI YAHNİSİ

Sığır başından dilini ve beynini çıkarınız, kalanını soğuk suya atınız. Yarım saat böyle bırakınız. Sonra kaynar suda haşlayıp süzünüz. Keskin bıçakla sert ve siyah derilerini yüzünüz. Kalan etleri soğuk suya doğrayınız, iyice yıkayınız. Bu işler tamamlanınca, bir tencereye birkaç soğan doğrayınız, bir çorba kaşığından daha fazla yağla kuvvetli ateşte öldürünüz, doğradığınız etleri bunun içine atınız. Tuz, Biber ekiniz, bir fincan sirke, başın suyundan da 1-2 kepçe koyarak orta ateşte yavaş yavaş pişmeğe bırakınız. On beş dakika sonra, Domates Salçası koyunuz. Arada suyuna dikkat ediniz. İyice pişince biraz kıyılmış maydanoz ilâve ediniz.

© lezzetler.com tarif no:52930 • adı:SİĞİR BAŞI YAHNİSİ • gönderen:karakaçan • indirme tarihi:20.09.2024 - 09:48