



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

3 SOĞANLI YAHNİ

<http://www.ebruomurcali.com.tr>

700 gr. dana kuşbaşı
3 çorba kaşığı tereyağı
1 adet kuru soğan
1 adet kırmızı soğan
2 adet pırasa
Yarım demet taze soğan
1 adet havuç
1 adet patates
1 çorba kaşığı biber salçası
3 çorba kaşığı pekmez
2 çorba kaşığı sirke
1 tatlı kaşığı kekik
Tuz
Karabiber

Etleri kendi suyunu çekene kadar kavurun. Üzerine 1,5 su bardağı su koyun ve tekrar suyunu çekene kadar pişirin. Tereyağını ekleyin ve etleri kızartın. Doğranmış soğanlar, salça ve pırasayı ekleyip kavurun. Sirke, pekmez ve 1 su bardağı su ilave edin. Yahnii yarım saat pişirin. Havuç ve patatesi ekleyin. Baharatla beraber yarım saat pişirip servis yapın.

