



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

AÇMALI YAHNİ

4 tane çarşıdan alınmış hazır açma simit
15 tane arpacık soğan
2 diş sarımsak
250 gr sotelik doğranmış dana eti
1 çorba kaşığı salça
2 kaşık sıvıyağ
1 adet jülyen doğranmış havuç
1 defne yaprağı
Tane
Karabiber
Kırmızı toz biber
Kekik
Tuz
1 kesme şeker
1 komposto kasesi yoğurt

Tencereye 2 kaşık sıvıyağ konur karabiber soteleyin havuç dana etleri koyun etlerin rengi dönene kadar sotelenir salça defne yaprağı şeker koyun su bardağı su ilave edin. Kısık ateşte etler yumuşayınca kadar pişirin. İçinden defne yaprağı alınır. Kırmızı biber kekik konyun. 1 porsiyonluk servis tabağının ortasına açma koyun. Etin suyundan üzerine 2 kaşık gezdirin ortasına hazırlanan et koyun ince kıyılmış maydanoz serpin, 1 çorba kaşığı yoğurt tam ortasına koyun servis yapın.