



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARNAVUT YAHNİSİ

<https://www.arnavutum.com>

1 adet kuzu ciğeri
500 gr kuzu eti
100 gr erişte makarna
Yarım su bardağı nohut
2 sivri biber
2 arnavut biberi
1 pırasa
1 adet beyin
2 yemek kaşığı tereyağı
1 soğan
Tuz, karabiber
Pulbiber
Kekik

Teryağını bir tencereye alın. Kızdırdıktan sonra yemeklik doranmış soğan ve zar biçiminde doğranmış olan kuzu etlerini tencereye alıp , kavurun.

İçine yeterince su ilave edin. Etler suyunu çektikten sonra akşamdan ıslanmış nohutu tencereye koyun.

Pişerken küçük kesilmiş ciğer, sivri biber, arnavut biberi ve erişteyi sırayla ilave edin. Kısık ateşte birlikte pişirin.

Pırasayı yıkayıp, ayıklayın. Halka halka doğrayın ve tencereye ilave edin.

Tuz, karabiber , kırmızıbiber ve kekiği serpiştirdikten sonra tencerenin kapağını kapatın.

Yemeğiniz piştikten sonra kuzu beynini birkaç parçaya bölünmüş olarak tencereye alın.

5 dakika daha pişirip, sıcak sıcak servis yapın.