



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ARPACIK SOĞANI YAHNİSİ

750 gr arpacık soğanı (kabukları ayıklanmış)
60 gr (4 çorba kaşığı) tereyağı
1 çorba kaşığı şeker
1/2 su bardağı et suyu
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
4 karanfil
çubuk tarçın
Domates sosu :
350 gr domates (kabukları soyulup, çekirdekleri temizlenerek kuşbaşı doğranmış)
1/2 su bardağı domates suyu
30 gr (2 çorba kaşığı) tereyağı
60 gr mantar (temizlenip, dilimlenmiş)
150 gr domates salçası
1 çay kaşığı tuz
1 kahve kaşığı karabiber
Baharat torbası:
4 sap maydanoz
1 dal kekik
1 defne yaprağı

Domates sosunu yapmak için, orta boy bir tencerede tereyağı ağır ateşte eritiniz. Yağ kızınca mantarları ekleyip, arasına karıştırarak 3 dakika pişiriniz. Domatesleri, domates suyunu, domates salçasını, tuzu ve biberi ekleyerek iyice karıştırıp, sosu kaynatınız. Kaynadıktan sonra 20 dakika ağır ateşte, karıştırarak pişiriniz. Bu arada yahniiyi hazırlamak için, büyük bir tavada ağır ateşte, tereyağı eritiniz. Yağ kızınca soğanları koyup 8-10 dakika, renkleri pembeleşinceye kadar pişiriniz. Şekerini katıp, 1 dakika iyice eriyinceye kadar pişiriniz. Et suyunu, tuzu, biberi, çubuk tarçını, karanfili ve baharat torbasını katıp, karışımı kaynatınız. Ateşi kısıp, hazırladığınız domates sosunu tencereye katarak 35-45 dakika, soğanlar yumuşayınca kadar karıştırarak kaynatınız. Tencereyi ateşten alınız. Çubuk tarçın ve baharat torbasını çıkarıp, atınız. Yahniiyi ısıtılmış bir servis tabağına aktarın, servis ediniz.