



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ARPACIK SOĞANLI BAHARATLI YAHNİ

### Malzemeler:

10 -12 adet arpacık soğanı  
1 kilo kuşbaşı et  
150 gram tereyağı  
2 orba kaşığı sıvı yağ  
3 diş sarımsak  
1 adet yeşil biber  
50 - 60 gram ceviz  
Yarım demet maydanoz  
1 ay kaşığı kekik  
2 adet defne yaprağı  
1 tatlı kaşığı tuz  
2 su bardağı et suyu  
2 orba kaşığı domates püresi

### Hazırlanışı:

Sıvı yağ ve tereyağının yarısını bir tencerede eritin. Etleri arkalı önlü kızartın. Kalan tereyağında arpacık soğanları, dövölmüş sarımsağı ve kıyılmış yeşil biberi pişirin. Cevizleri, kıyılmış maydanozları, kekiğı, defne yaprağını ve tuzu ekleyip 3-4 dakika daha pişirin. Et suyunu da bu karışıma ekleyip kaynatın. Daha sonra etleri de ilave edip haşlayın. Püre ile servis yapın.