



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARPACIK SOĞANLI ET YAHNİSİ (ÇEŞME İZMİR)

Reşat Akbaykal

500 gr. güveçlik dana eti

Zeytinyağı

2 çorba kaşığı salça

1 adet domates

3 adet kurutulmuş kırmızı biber

250 gr. arpacık soğan

Tencereye 500 gr. güveçlik dana eti koyulur.

Üzerine zeytinyağı ve salça koyulur.

1 tane domates rendelenir ve ilave edilir.

Hepsi birlikte kavrulur.

İsteğe göre kurutulmuş kırmızı biber eklenir.

2 su bardağı kaynar su ilave edilir.

Üzerine arpacık soğanlar ilave edilir.

Piştirmeye devam edilir. Soğanlarımız piştiğinde yemeğimiz hazır demektir.

