



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARPACIK SOĞANLI YAHNİ

400 gr. kuşbaşı dana eti
350 gr. soyulmuş arpacık soğan
2 adet patates
1 kaşık domates salçası
1 kaşık tereyağı
1 çay kaşığı kimyon
1/3 çay bardağı sıvı yağ
1 tatlı kaşığı tuz
Yarım tatlı kaşığı karabiber

Kuşbaşı etleri, kapaklı bir güveçte orta ateşte kendi suyunu salıp çekene kadar pişiriyoruz. Suyunu çekince sıvı yağ ekliyoruz. İçine küp küp doğranmış patates ve soyulmuş arpacık soğanları ilave edip kavuruyoruz. Salça ekleyip kavurmaya devam ediyoruz. Ardından sakızı ve diğer malzemeleri de koyduktan sonra üzerini geçecek kadar kaynar su ilave edip kapağını kapatıyoruz. Patatesler pişince ocaktan alıp servis ediyoruz.

