



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARPACIK SOĞANLI YAHNİ

<https://www.bim.com.tr>

3 çorba kaşığı Sırım zeytinyağı
400 gr Emin dana kuşbaşı tava
1 su bardağı sıcak su
1 çorba kaşığı Pervin tereyağı
Yarım kilo arpacık soğanı
3 diş sarımsak
1 çorba kaşığı Yurdum domates salçası
1 çay kaşığı Rafine sofratuz
1 çay kaşığı Destan karabiber
1 çay kaşığı Destan kimyon
3 su bardağı sıcak su
Çeyrek bağ maydanoz

Tavayı ocağın en büyük gözüne alın ve en kuvvetli ateş ile ısıtın. 3 çorba kaşığı zeytin yağını tavada ısıtın ve üzerine 400 gr dana kuşbaşını ekleyin. Karıştırarak kavurun. Etler renk almaya başlayınca üzerine 1 su bardağı sıcak suyu ekleyin ve su çekene kadar 15 dakika kapağı kapalı olarak orta ateşte pişirin. Tencere 1 çorba kaşığı tereyağını, yarım kilo arpacık soğanını ve 3 diş sarımsağı ekleyip kavurun. 1 çorba kaşığı domates salçasını da ekleyip kavurmaya devam edin. 1 çay kaşığı tuz, 1 çay kaşığı karabiber ve 1 çay kaşığı kimyonu tavaya ekleyip, 3 su bardağı sıcak suyu tavaya koyun. Tavanın ağzını kapatıp 15 dakika orta ateşte pişirin. Dilerseniz küçük küçük kestiğiniz maydanozlar ile servis edebilirsiniz.

