



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ARPACIK SOĞANLI YAHNİ

1 kilo iri kuşbaşı koyun eti
20 adet arpacık soğanı veya 2 baş. İri soğan
3 çorba kaşığı margarin
1 çay kaşığı kırmızı pul biber
1 demet dereotu

Kalın dipli bir tencereye üç çorba kaşığı margarinle beraber iri kuşbaşı etleri koyun. Et suyunu salıverip tekrar çekinceye kadar arada bir karıştırmak suretiyle ortadan daha az hararete pişmeye bırakın. Et suyunu çekince ayıklanmış 20 adet arpacık soğanı veya çentilmiş iki baş soğanı ete katarak soğanlar pembeleşinceye kadar çevirin.

Pul biberi ve bir bardak sıcak suyu ilave ederek, etler yumuşacık oluncaya kadar, arada yarım bardak su ve ateşten indirmenize 10 dakika kala da tuzunu ilave edip, ateşten çekin. Servis yaparken üzerine ince kıyılmış dereotu serpebilirsiniz. Etin yanında kızarmış patates veya haşlanmış patates verebilirsiniz.

[ML® Kork Yahnisi için tıklayın](#)