



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ARPACIK SOĞANLI YAHNİ

400 gr. arpacık soğan
400 gr. kuşbaşı kuzu eti
3 orba kaşığı tereyağı
1 orba kaşığı salça
1/2 çorba kaşığı biber salçası
Yeteri kadar sıcak su
1/2 demet maydanoz
Tuz, karabiber

Eti yıkayıp bir tencereye alın. Kendi suyunu salıp yeniden çekene kadar, orta ateşte kapağı kapalı olarak pişirin. Üzerine soyulmuş soğan, tereyağı ve salçaları ekleyin. Birlikte beş dakika soteleyin. Soğanların üzerini örtecek kadar sıcak su ilave edin. Et yumuşayınca kadar pişirin. Daha sonra ince kıyılmış maydanoz ekleyin. Tuz ve karabiber serpin. Birkaç dakika daha pişirip servis yapın.