



ARPACIK SOĞANLI YAHNİ

500 gr kuşbaşı kuzu eti
1 kase arpacık soğan
2 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı biber salçası
1 adet domates
2 su bardağı sıcak su
1 tatlı kaşığı tarçın
Tuz
Karabiber

Tencereye etleri aktarın. Etlar suyunu çekene dek kavurun. Üzerine arpacık soğanları, tereyağını ve salçayı ilave edip kavurmaya devam edin. 2 bardak sıcak suyu üzerine ekleyin. Kısık ateşte 1 saat boyunca pişirin. Tarçını ve rendelenmiş domatesi içine ilave edin ve 5 dakika daha pişirin. Sıcak olarak pilav ve makarnaların yanında servis yapabilirsiniz.



Fotoğraf "siyami" tarafından gönderildi. 28.11.2014