



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARPACIK SOĞANLI YAHNİ

750 gr dana kuşbaşı
50 gr margarin
yarım kilo arpacık soğan
1 tutam tuz
2 yemek kaşığı salça
1 tutam kimyon

Etler yağda kendi suyunu salıp çekene kadar pişirilir. (Ben daha sonra düdüklüye aktardım, 15-20 dakika etler yumuşayana kadar az suda pişirdim) Düdüklü kullanılmıyacaksa etlerin üzerine çıkana kadar su koyulur, tekrar çekene kadar pişirilir. Etler pişmeye yüz tutunca, margarin, salça, soyulmuş soğanlar, sarımsak, yenibahar, kimyon, tuz ve karabiberi ekleyip üzerini hafif çıkacak kadar da kaynar su ekleyerek soğanlar yumuşayana kadar pişirilir.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 06.07.2023