



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## BAHAR YAHNİSİ

Soğanların yeşil ve beyaz kısımlarını ayırarak doğrayalım. Beyaz kısımlarını sıvı yağda kavuralım. Soğanın yeşil yapraklarını ve nanelerin yeşil yapraklarını kaplara alalım. Kavrulan soğanların üzerine kuzu etlerini ilave edip bir tatlı kaşığı tuz serpeyim. Etler pembeleşmeye başladığında üzerine biber ve domates salçasını ekleyip karıştıralım. Ardından 1 bardak soğuk suyu tencereye koyup kaynamaya bırakalım. Pişen etin üzerine yeşil soğan ve nane yapraklarını ekleyip biraz daha pişirelim. Soğan ve naneler de tam olarak piştiğinde yemeğimiz servise hazır.

---

© lezzetler.com tarif no:91896 • adı: Bahar Yahnisi • gönderen: cülide • indirme tarihi: 02.04.2025 - 23:29