



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAYRAM YAHNİSİ

<https://migros.com.tr>

1,5 kg. kuzu kuşbaşı
1 kg. arpacık soğanı
Karabiber
Tuz
1 tatlı kaşığı biber salçası
1 çay bardağı ayçiçek yağı
1 tatlı kaşığı biber salçası
1 çay bardağı ayçiçek yağı
1 su bardağı nohut

1. Etleri yıkayıp bir tencereye alın.
2. Kısık ateşte et suyunu bırakıp çekinceye kadar pişirin.
3. Sıvı yağı ilave edip kavurun.
4. Soğanları soyup ete ilave edin.
5. Tuz, karabiber, biber salçasını ekleyip 15-20 dakika daha kavurun.
6. Nohut ve sıcak suyu ekleyip kısık ateşte kapağı kapalı olarak etler yumuşayınca kadar pişirin.

