



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAYRAM YAHNISI

MALZEMELER

1 kilo iri kuşbaşı koyun eti
20 adet arpacık soğanı veya 2 baş iri soğan
3 orba kaşığı margarin
1 ay kaşığı kırmızı pul biber
1 demet dereotu

4 Kişilik

HAZIRLANIŞI

Kalın dipli bir tencereye üç çorba kaşığı margarinle beraber iri kuşbaşı etleri koyun. Et suyunu salverip tekrar çekinceye kadar arada bir karıştırmak suretiyle ortadan daha az hararetle pişmeye bırakın. Et suyunu çekince ayıklanmış 20 adet arpacık soğanı veya entilmiş iki baş soğanı ete katarak soğanlar pembeleşinceye kadar çevirin. Pul biberi ve bir bardak sıcak suyu ilave ederek, etler yumuşacık oluncaya kadar, arada yarım bardak su ve ateşten indirmenize 10 dakika kala da tuzunu ilave edip, ateşten ekin. Servis yaparken üzerine ince kıyılmış dereotu serpebilirsiniz. Etin yanında kızarmış patates veya haşlanmış patates verebilirsiniz.