



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAYRAM YAHNİSİ

Malzeme

1 kg. iri kuşbaşı koyun eti,
20 adet arpacık soğanı veya 2 baş iri soğan,
3 çorba kaşığı Bizim Margarin,
1 çay kaşığı kırmızı pul biber,
1 demet dereotu.

Hazırlanışı

Kalın tabanlı bir tencereye üç çorba kaşığı margarinle beraber iri kuşbaşı etleri koyun. Et suyunu salıverip, tekrar çekinceye kadar arada bir karıştırmak suretiyle ortadan daha az hararetle pişmeye bırakın.

Et, suyunu çekince ayıklanmış 20 adet arpacık soğanı veya çentilmiş iki baş soğanı ekleyerek soğanlar pembeleşinceye kadar çevirin. Pul biberi ve bir bardak sıcak suyu ilave ederek, etler yumuşacık oluncaya kadar pişirin.

Arada yarım bardak su ve ateşten indirmenize 10 dakika kala da tuzunu ilave edip, ateşten alın.

Servis yaparken üzerine ince kıyılmış dereotu serpebilirsiniz.

Etin yanında kızarmış patates veya haşlanmış patates verebilirsiniz.