



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAYRAM YAHNİSİ

Malzemeler:

350 gram kemikliyağsız kuşbaşı koyun eti,
3 adet orta büyüklükte patates,
1 yemek kaşığı domates salçası,
2 yemek kaşığı tereyağı,
250 gram arpacık soğan,
yarım demet dereotu,
5 diş sarımsak,
yeterince tuz,
pul biber,
karabiber.

Hazırlanışı:

Tereyağını erittiğimiz tencerede, etleri suyunu bırakıp çekene kadar kavuralım. Soyulmuş arpacık soğanları, sarımsak katıp arada bir karıştırarak, soğanlar şeffaflaşana kadar kavuralım. Salçayı da ilave edip 1-2 dakika kadar daha kavuralım. Etlerin üzerini 2 parmak aşacak kadar sıcak suyu, tuzu ve baharatları koyup hafif ateşte, etler yumuşayana kadar pişirelim. Sonra elma dilimleri gibi doğranmış patatesleri ekleyip, ağır ateşte, etler ve patatesler yumuşayana kadar pişirmeye devam edelim. Üzerine kıyılmış dereotu serpererek servis yapalım.