



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AĞLALI YAHNİ

500 gr. Çaęla
500 gr. kuşbaşı kuzu eti
1 adet soęan
2 orba kaşığı tereyağı
1 su bardağı haşlanmış nohut
6 adet kiraz domates
2 yaprak adaçayı
1/2 demet dereotu
Tuz

Eti tencereye alın ve suyunu salıp çekene dek pişirin. Piyazlık doğranmış soğan ve tereyağını ekleyip soteleyin. İkiye bölünüp çekirdek yatakları çıkarılmış aęla ve nohut ilave edin. Üzerini geçecek kadar sıcak su ekleyip 30-35 dakika pişirin. İkiye bölünmüş domates, adaçayı ve kıyılmış dereotu ekleyin. Tuzunu ayarlayıp ocaktan alın.