



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

C1 EVİZLİ YAHNİ

- 1 kg kuzu kuşbaşı
- 2 adet soğan
- 2 adet sivri biber
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 1 su bardağı iri çekilmiş ceviz
- 1 tatlı kaşığı tuz

Soğan çok ince kıyılır. Tencereye aktarılır, et ve tereyağı eklenir. Orta ateşte 15 dakika börtürülür. Sonra iri doğranmış sivri biber ve tuz ilave edilir. 1 çay bardağı kadar sıcak su konur. Kapak kapatılır, yarım saat pişirilir. Ateşten almadan hemen önce ceviz konur, ocak söndürülür. Sıcak servis yapılır.
