



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

DÜĞÜN YAHNİSİ

Alınan bir iki kilo kemikli koyun etini, beheri bir tabak porsiyonu teşkil edecek büyüklükte parçalara ayırmalıdır. Hepsni bir tencereye koyup kaynatmalı ve oluşan köpüklerini atmalıdır.

Haşlanan etleri süzdükten sonra, et suyunu muhafaza etmeli ve haşlanmış etleri tavada sade veya nebati yağda kızartmalıdır.

Kızartılmış etleri çıkardıktan sonra, tavada mevcut et yağından bir kaç baş doğranmış soğanları da iyice kavurmalıdır Bundan sonra, soğanları yağıyla beraber kızartma etlerin üzerine dokmelidir. Muhafaza edilen et suyunu da katarak ve baharatı da serpererek ocakta kıvamı gelinceye kadar, yani kâfi miktar suyu kalıncaya kadar pişirip adam başına bir et parçası gelmek üzere tabaklara taksim edilip sofraya verilmelidir.
