



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EFENDİ YAHNİSİ

750 gr kuzu kuşbaşı
1 çay bardağı kuru fasulye
1 adet kuru soğan
1 diş sarımsak
1 çorba kaşığı salça
3 çorba kaşığı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı tuz
1 su bardağı su

Kuru fasulye akşamdan ıslatılır, ertesi gün yumuşayana kadar haşlanır ve suyu süzülür. Tencereye et konur, orta ateşte sulanmaya başlayana kadar kavrulur. Sonra tereyağı ve ince kıyılmış soğan eklenir. Soğan şeffaflaşana kadar kavrulur. Salça, ezilmiş sarımsak ve tuz eklenir. Karıştırdıktan sonra kuru fasulye ve sıcak su eklenir. Kapak kapatılır. Kısık ateşte 45 dakika pişirilir.