



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EKŞİLİ YAHNİ

2 orba kaşığı margarin
Yarım Demet dereotu
2 Adet Domates
2 Adet Kuru Sođan
Yarım Kg Kuşbaşı
1 orba Kaşığı Limonun Suyu
Karabiber
Tuz

Tencereye margarini alıp eritelim. Etləri ekleyerek suyunu bırakıp çekene dek kavuralım. Piyaz doğranmış soğanları ekleyip pembeleşene dek kavurmaya devam edelim. Rendelenmiş domatesleri ilave ederek 1-2 dk. daha kavuralım. Etlerin üzerini 1 parmak aşacak kadar sıcak suyu ekleyerek, ağır ateşte etler yumuşayana dek pişirelim. Yahnıyı ateşten almadan 10 dk. önce tuzu, karabiberi, limon suyunu ekleyelim. Üzerine kıyılmış dereotu serperek servis yapalım.