



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EKŞİLİ YAHNİ

400 gr. kuzu eti
2 adet soğan
2 adet domates
2 adet yeşil biber
1 adet kırmızı biber
1 tatlı kaşığı elma sirkesi
1 tatlı kaşığı limon suyu
Çeyrek demet maydanoz
2 yemek kaşığı margarin
1,5 su bardağı sıcak su
1 kahve kaşığı tuz
Yarım çay kaşığı kekik

400 gram kuzu etini kemikli olarak küçük olmayacak biçimde parçalayın. Birer adet yeşil ve kırmızı biberi uzunlamasına keserek çekirdeklerini çıkarıp, parmak büyüklüğünde doğrayın. Kabuğunu soyduğunuz 2 adet domatesi ve 2 adet soğanı altışar parçaya kesin ve bir tabağa aktarın. Çeyrek demet maydanozu ince ince doğrayarak bir tabağa aktarın. Ocağa aldığınız bir tencereye 2 yemek kaşığı margarin koyun ve eritin. Eriyen yağın içine parçaladığınız kuzu etini ilave edin ve 2 dakika süre ile ara sıra çevirerek kavurun. Bu sürenin sonunda kavrulan etin içine doğradığınız soğanları ekleyip karıştırarak kavurun. Yaklaşık 34 dakika sonra yemeğin içine doğradığınız biberleri ilave edin ve 1,5 dakika kadar karıştırarak kavurun. Üzerine doğradığınız domatesleri koyun ve karıştırarak kavurun. Yaklaşık 34 dakika kadar sonra içine 1 tatlı kaşığı limon suyu, 1 tatlı kaşığı elma sirkesi döküp, 1 kahve kaşığı tuz serpin. Yemeğin içine 1,5 bardak sıcak su koyarak tencerenin kapağını kapatıp pişmeye bırakın. 30-35 dakikadır pişirdiğiniz ekşili yahninin altını kapatıp tezgaha aktarın ve üzerine yarım çay kaşığı kekik serperek servise hazır hale getirin.