



ENGİNAR ÇANAĞINDA KIŞNIŞLI KUZU YAHNİSİ

<https://pomatsite.blogspot.com.tr>

4 enginar çanağı
350 gr kuşbaşı kuzu eti
8 arpacık soğan
Yarım çay bardağı (70 ml) Zeytinyağı
1.5 tatlı kaşığı kişniş tohumu
Yarım limon suyu
Sıcak su
2 dal dereotu
Tuz
Taze çekilmiş karabiber

Yağı tencereye alın ve ısıtın. Kuzu etlerini yüksek ateşte birkaç dakika kavurup ateşi kısın. Et suyunu çektikten sonra temizlenmiş arpacık soğanları, kişniş tohumunu, tuz ve taze çekilmiş karabiberi tencereye ekleyin. Biraz karıştırıp üzerine yarım su bardağı sıcak su ekleyin. Kısık ateşte kapağı kapalı olarak dibinde çok az su kalıncaya kadar pişirin. Diğer yanda enginarları bir tencereye alın. Üzerini geçecek kadar su, yarım limon suyu ve biraz tuz ekleyerek yumuşayıncaya kadar yaklaşık 15 dakika haşlayın. Etleri bir kevgirle bir başka tabağa alın. Enginarları süzüp etleri pişirdiğiniz tencereye (etin suyu tencerde kalacak şekilde) yerleştirin. Üzerine hazırladığınız yahnii eşit olarak paylaşın. Dibine yarım çay bardağı sıcak su ekleyerek üstü kapalı olarak suyunu çekene kadar pişirin. Üzerini dereotu ile süsleyerek sıcak servis yapın.

