



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FİNLANDİYA ÜSULU REZENELİ YAHNİ

500 gr kuzu but (kuşbaşı doğranmış)
1 adet soğan (4'e kesilmiş)
1 adet defne yaprağı
1 adet rezene (tel tel doğranmış)
1/2 adet limon kabuğu rendesi
1 ay kaşığı tane karabiber
1/2 adet portakal kabuğu rendesi
1 ay bardağı süzme yoğurt
1 tatlı kaşığı hardal
1 adet yumurta sarısı
1/2 bağ dereotu
2 bardak su

Soğan,et,su,tane karabiber,dereotu ve defne yaprağını yaklaşık 1 saat tıngırdatın.

Ardından etleri rezeneleri ilave edin ve 15 dakika daha pişirme işlemine devam edin.

Ayrı bir kapta limon kabuğu,portakal kabuğu,süzme yoğurt,yumurta sarısı ve hardalı karıştırarak tencereye ilave edin ve 5 dakika daha pişirin.