



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GAH YAHNİSİ (ERZİNCAN)

Anadolujet Magazin

- 1,5 su bardağı elma kurusu (akşamdan ıslatılacak)
- 2 ince kıyılmış kuru soğan
- 4 santimetrelık parçalar halinde kesilmiş 1 ufak kuzu kolu
- 3 çorba kaşığı sıvı yağ
- 3 su bardağı sıcak su
- 1,5 su bardağı haşlanmış kuru fasulye

Öncelikle bir tencerede iki çorba kaşığı sıvı yağda soğanı soteleyin. Diğer tarafta geniş yüzeyli bir teflon tencereye bir çorba kaşığı sıvı yağ koyup, etleri orta ateşte arkalı önlü pembeleşinceye kadar pişirin. Üzerine soğan koyup iki bardak kaynar su ilave edin. Altını kısarak pişirmeye devam edin. Elmalara biraz su ilave edip, bir taşım kaynatıp süzün. Et yumuşamaya başladığında diğer kaynar suyu ve fasulyeyi koyup, yeterince tuz ve karabiberini de serpin. Kısık ateşte etleri iyice pişirin ve tencerenin ocaktan inmesine yakın elma kurularını da serpiştirip biraz daha kaynatın. Daha sonra istediğiniz yeşillikleri kıyıp, arzuya göre kırmızı pul biberli tereyağı gezdirerek sıcak servis yapın.