



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İRLANDA YAHNİSİ

12 parça (her biri yaklaşık 100 grlık) gerdan kısmından kuzu eti
1500 gr patates (kabukları soyulup dilimlenmiş)
500 gr soğan (iri doğranmış)
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı kekik
500 gr (2+1/2 su bardağı) soğuk su

Etlerin yağlarını iyice ayıklayınız. Büyük bir tencerenin dibine bir sıra dilimlenmiş patates döşeyip üstünü sıvama soğan, sonra da bir sıra etle örtünüz. Biraz tuz, biber ve kekik serpiniz. Bütün malzemeyi en üste patates sırası gelecek biçimde döşeyiniz. Suyu ekleyip tencereyi orta ateşe oturtarak kaynatınız. Su kaynayınca, ateşin altını kısıp kapağını kapayarak, yavaş yavaş 2-2,5 saat, etler yumuşayana kadar pişiriniz. Arasıra patateslerin dibe yapışmaması için tencereyi silkeleyiniz. Tencereyi ateşten alıp, yahninizi geniş bir servis tabağına aktararak servis ediniz.

Not: İrlanda yahnisini tek başına ya da lahana ile servis edebilirsiniz.
