



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## İŞKEMBE YAHNİSİ

Tuğrul Şavkay

1 kg. dana işkembesi (temizlenmiş)  
100 gr. tereyağı (6,5 çorba kaşığı)  
200 gr. soğan (ince kıyılmış), (2 orta boy)  
1 çay kaşığı kırmızı pulbiber  
Tuz

Temizlenmiş ve yıkanmış işkembe tencereye koyup, bolca su içinde kaynamaya bırakın. İşkembe iyice yumuşayınca kadar pişirin. Pişen işkembe suyunu süzdürerek suyundan alın ve bir doğrama tahtası üzerine yerleştirip kuşbaşı doğrayın.

Doğranan parçaları tencereye işkembe suyunun içine atın. Tavada tereyağını eritin. Yağ kızınca soğanları içinde, pembeleşinceye kadar kavurun. Kavrulmuş soğana kırmızıbiberi katıp, karıştırarak tavayı ateşten alın. Tencereye işkembe suyunu ekleyip, karıştırın. Tavadaki soğanlı ve biberli yağı tencereye boşaltıp karıştırın ve yahniiyi kısık ateşte 30 dakika pişirin.

Tuzunu kontrol edip, yahniiyi ateşten alın. Sıcak olarak servis yapın.