



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YAHNİ KEBABI

1 çorba kaşığı tepeleme yağ
1 kilo kuşbaşı kemiksiz kuzu eti
1/2 tatlı kaşığı un
1 tatlı kaşığı tuz
5 su bardağı su (1 litre)
400 gram arpacık soğanı
1 bağ dereotu yaprakları

- 1) Yağı bir tencereye koyup kızdırınız, etleri ilâve edip bıraktıkları suyu çekip pembe bir renk alıncaya kadar 8-10 dakika kavurunuz.
- 2) Ununu ilâve edip bir kere karıştırdıktan sonra, tuzunu ve suyunu ilâve edip, kaynarken köpüğünü atınız. Ağızını kapayıp ağır ağır 30 dakika pişmeye bırakınız.
- 3) Soğanları soyup yıkayıp süzdürünüz ve soğanları ilâve edip ağır ağır kaynatarak 45 dakika daha pişiriniz.
- 4) Üzerine dereotunu serpererek ateşten alınız ve servis yapınız.