



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARACA YAHNİSİ (FRANSA)

Karacanın etini yumurta büyüklüğünde doğrayınız. Bunun üçte biri kadar yağlı bir koyunun göğüs etinden lokma lokma kesip tencereye koyunuz. Kuvvetli ateşte bir kaşık tereyağı ile kızartıp çıkarınız. Yerine karaca etlerini atınız. Tahta kaşıkla çeviriniz, rengi dönmeye başlayınca bir kaşık un serperek, karıştırma karıştırma kızartınız. Sonra içine biraz etsuyu, birkaç kıyılmış sarımsak, tuz ve biber koyunuz, sonra da tencereyi orta ateşte pişiriniz. Beş, on dakika geçince yağdan geçirilmiş 8-10 küçük soğanla haşlanmış taze ya da konserve mantar ilâve ediniz. Gereğince pişince yahniiyi tabağa boşaltınız. Etrafına kızarmış ekmeği koyup servis yapınız.

© lezzetler.com tarif no:53257 • adı:KARACA YAHNİSİ (Fransa) • gönderen:karaca • indirme tarihi:04.04.2025 - 04:22