



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## KARS YAHNİSİ (KARS)

### Malzemeler:

Yarım kilogram yağsız kuşbaşı koyun eti,  
2 yemek kaşığı tereyağı,  
2 adet orta büyüklükte kuru soğan,  
2 adet orta büyüklükte domates,  
1 yemek kaşığı limon suyu,  
yarım demet dereotu,  
yeterince tuz,  
karabiber.

### Hazırlanışı:

Uygun bir tencerede tereyağını eritip, etleri suyunu bırakıp çekene kadar kavuralım. İnce kıyılmış soğanları katıp pembeleşene kadar kavurmaya devam edelim. Rendelenmiş domatesleri ilave ederek 2-3 dakika daha kavuralım. Etlerin üzerini aşacak kadar sıcak su ekleyip hafif ateşte etler yumuşayana kadar pişirelim. Yahniiyi ateşten almadan 10 dakika önce tuzu, karabiber ve limon suyunu ilave edip, üzerine kıyılmış dereotu serperek servise sunalım.