



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEMİKLİ ET YAHNİSİ

- 1 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 1 Adet soğan
- 1 Kg. kemikli et
- 1 Yemek Kaşığı domates salçası
- 1 Tatlı Kaşığı tuz

Sana eritilir, kemikli etler yağda yüksek ateşte kavrulur, soğan eklenir, kavurmaya devam edilir. Soğanlar yumuşayınca salçası eklenir. Salçanın kokusu çıkana kadar kavuralım. Tuzunu ve yeterince kaynar su ekleyelim. Etler yumuşayana kadar pişirelim.