



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOYUN BAŐI YAHNİSİ

1 Koyun baŐı
10 Mantar
3 Soğan
6 Bardak su
1 Fincan yağ
6 Sap maydanoz
1 Tavuğun göğsü ve ciğeri
Tuz, biber, bahar

Koyun başını soğuk suda yıkayınız. Tencerede bol su ile haşlayınız. Sonra süzünüz. Etlerni, dilini ve beynini ayrı ayrı dağıtmadan çıkarınız, bir tarafa bırakınız. Tencereye yuvarlak doğranmış soğan koyunuz, bir kaŐıktan fazla yağla kuvvetli ateşte öldürünüz. Bir tavuğun göğsü eti ile ciğeri doğrayıp soğanın içine atınız, bir iki defa karıştırınız. Tuz, biber, birkaç türlü baharat serpiniz, bir iki kepçe baş suyu koyunuz, orta ateşte 15 dakika pişiriniz. Baş suyu ile akmeyane yapınız. İki taşım sonra başın etiyle, dilini, beynini, tavuk gibi doğrayıp, küçük küçük kesilmiş mantarla ve akmeyane ile beraber tencereye boşaltıp, karıştırınız. Tavuk tenceresini bunun içine dökünüz. Suyu az geldiyse tekrar baş suyundan kovunuz. Arada karıştırarak hafif ateşte pişiriniz; iyice pişince üstüne ince kıyılmış maydanoz koyunuz, bir iki defa çevirip indiriniz.