



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOYUN YAHNİSİ

Kullanılacak malzeme (5 kişi için):

1 kilo koyun eti,
40 baş arpacık soğanı,
5 çorba kaşığı sadeyağ,
1 demet dereotu,
1 kahve kaşığı kırmızı biber,
yeteri kadar tuz
4 bardak su.

Yapımı:

Eti yumurta iriliğinde parçalara doğrayıp akarsuda iyice yıkamalı. Sonra suyunu süzüp bir tencereye koymalı. Sadeyağı da kattıktan sonra tencereyi ortadan az ısılı bir ateşe oturtmalı. Eti, suyunu salıp da çekinceye kadar karıştırarak kavurmalı.

Et, suyunu çekince kabukları soyulmuş arpacık soğanlarıyla kırmızı biberi ve tuzu katmalı. Bir tencere de su koyduktan sonra yemeği pişmeye bırakmalı. Her yarım saatte bir bardak su katarak yahniyi iki saat ortadan az ısılı ateşte pişirmeli.

Etler iyice yumuşayıp pişince temizlenmiş ve yıkandıktan sonra kurulanıp kıyılıncasına ince doğranmış dereotunu yemeğe serpmeli. Şöyle bir harmanlayıp karıştırdıktan sonra servis yapmalı.