



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOYUN YAHNİSİ

MALZEMESİ

1/2 kg. koyun eti
2 su bardağı pirinç
2 baş küçük soğan
2 çorba kaşığı margarin
5 su bardağı su
yeterince tuz ve
karabiber

YAPILIŞI

Bir tencerede orta yağlı kuşbaşı kemiksiz koyun etini haşlayınız. İyice piştikten sonra etleri ufak ufak didiniz. Diğer tarafta soğanları rendeleyiniz. Tuz ve biberle oarak bir tencerenin dibine yayınız. Pirinci suda iyice yıkayınız. Pirinci soğanların üzerine koyunuz. Pirinçlerin üzerine di diklenen etleri güzelce diziniz. Etleri haşladığınız et suyunu etleri iyice örtecek şekilde tencereye dökünüz. Tuzunu ilâve edip, orta hararetli ateşte tencerenin ağzını iyice kapatarak pişiriniz. Pilavı karıştırmadan pişince bütün olarak düz bir tabağa ters çevirip servis yapınız.