



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOYUN YAHNİSİ

60 gr (4 çorba kaşığı) tereyağı
3 orba kaşığı zeytinyağı
2 diş sarımsak (dövmüş)
750 gr kuşbaşı koyun eti (koyunun göğüs kısmından yağları ayıklanmış)
750 gr kuşbaşı koyun eti (but tarafından)
1 orba kaşığı un
1 tatlı kaşığı tuz
1 ay kaşığı karabiber
2 orba kaşığı ketçap
2+1/2 su bardağı esmer et suyu
6 arpacık soğanı (kabukları soyulmuş)
12 küçük patates (kabukları soyulmuş)
Baharat torbası:
4 sap maydanoz
1 fiske kekik
1 defne yaprağı

Büyük bir tencerede 2 çorba kaşığı tereyağı, 2 çorba kaşığı zeytinyağla kızdırıp içine sarımsakları atınız. 5-6 parça et atıp karıştırmak 7-8 dakika, her yanları kahverengi olana kadar kızartınız. Delikli bir kepeyle kızarmış etleri sıcak bir tabağa çıkarıp, kalan etleri aynı biçimde kızartana kadar sıcak kalmalarını sağlayınız. Bütün etler kızarıncaya, tencereyi ateşten alıp içindeki yağın yarısını dökerek, etleri tekrar tencereye koyunuz. Üstüne un, tuz ve biberi serpip sürekli karıştırmak 3 dakika orta ateşte pişiriniz. Ketçap ve esmer et suyunu katıp, ateşi açarak kaynatınız. Kaynamaya başlayınca ateşi kısıp baharat torbasını ekleyerek, tencerenin kapağı kapalı olarak 1 saat ağır ateşte pişiriniz. Bu arada büyük bir tavada kalan 2 çorba kaşığı tereyağı ile 1 çorba kaşığı zeytinyağı kızdırıp, soğan ve patatesleri sık sık karıştırmak 7-8 dakika, sebzeler pembeleşene kadar kızartınız. Tavayı ateşten alıp delikli kepeyle soğan ve sebzeleri bir tabağa çıkarınız. Büyük bir kaşıkla, tenceredeki suyun üstünde biriken yağları alınız. Tabaktaki soğan ve patatesleri tencereye koyup ağzı kapalı olarak 20-25 dakika daha, etler ve sebzeler yumuşayana kadar pişiriniz. Tencereyi ateşten alıp büyük bir kaşıkla suyun üstündeki yağları yeniden alınız. Baharat torbasını çıkarıp atınız. Yahniiyi bir servis tabağına boşaltıp servis ediniz.

Not: Koyun yahnisi, yanında tereyağlı sebzeye servis edilebilir.