



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KURBAN YAHNİSİ

500 gr kuzu ya da dana kuşbaşı (but tarafından olabilir )

1 adet havuç

1 avuç kereviz sapı doğranmış

1 adet büyük kuru soğan

1 adet defne yaprağı

2 dal taze kekik

1 adet domates

5 adet çarliston biber

10 adet arpacık soğanı

1 kaşık domates salçası

1 kaşık un

1 kaşık zeytinyağı

1 kaşık tereyağı

1/2 bardak et suyu (yoksa tavuk suyu ya da normal su, eğer dana etinden yapacaksanız 1 bardak kullanabilirsiniz)

Tuz, karabiber

Eğer evinizde varsa döküm bir tencere yoksa da normal tencere ocağa konur ve ısıtılır. Etlerin üzerine tuz ve karabiber ilave edilir, zeytinyağı ile birlikte tencereye alınır ve dört bir tarafı kahverengi olana dek iyice kavrulur. Etler tencereden bir tabağa alınır, tencereye tereyağı ilave edilir, ince ve küçük doğranmış, kuru soğan, havuç ve kereviz sapları ilave edilir ve biraz sotelenir.

Salça eklenir, biraz kavrulur, rendelenmiş domates eklenir. Tuzu, biberi kontrol edilir. Su ya da et suyu ilave edilir ve kaynama noktasına geldikten sonra etler, taze kekik ve defne yaprağı eklenir. Etler iyice yumuşayana kadar ağzı kapalı olarak kısık ateşte yaklaşık bir buçuk saat pişirilir (dana eti ise 2 saat pişirmek daha doğru olacaktır).

Ayrı bir tavada az bir zeytinyağı ile arpacık soğanlar ve irice doğranmış çarliston biberler kavrulur. Etin pişmesine 15 dakika kala karışımın içine eklenir. Yemeğimiz piştikten sonra içindeki defne yaprağı ve taze kekik dalları içersinden alınır.

---