



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KUZU KIŞ YAHNİSİ

50 gr (14 su bardağı) rafine yağ  
45 gr (3 çorba kaşığı) tereyağı  
2 iri soğan (piyaz doğranmış)  
1 kg kuzu gerdanı (fazla yağı ayıklanıp kuşbaşı doğranmış)  
1 kg domates (kabukları soyulup dilimlenmiş)  
2 diş sarımsak (dövülmüş)  
1 tatlı kaşığı toz şeker  
1 tatlı kaşığı tuz  
1 defne yaprağı  
6 patates (kabukları soyulup ortadan ikiye bölünmüş)

önce fırınınızı hafifçe (150 C) ısıtınız.

Büyük bir tencerede rafine yağı ve tereyağı orta ateşte kızdırınız.

Yağ kızınca soğanları koyup arasıra karıştırarak 5-6 dakika, soğanlar yumuşak ve pembe olana kadar kızartınız.

Kuzu etlerini ekleyip 10 dakika, etlerin her yanı hafifçe kahverengi olana kadar kızartarak tencereyi ateşten alınız.

Domates, sarımsak, şeker, tuz ve defne yaprağını da tencereye koyup, kapağını kapatarak fırında 2 saat pişiriniz. Patatesleri ekleyip, üstü kapalı olarak 30 dakika daha, patatesler yumuşayana kadar pişiriniz.

Tencereyi fırından çıkarıp, içindekileri ısıtılmış bir servis tabağına aktararak servis ediniz.