KUZU YAHNİ

500 gram iri doğranmış kuzu eti
4 yemek kaşığı zeytinyağı
1 su bardağı sıcak su
2 adet orta boy soğan
2 adet patates
4 adet yeşil biber
7-8 diş sarımsak
2 yemek kaşığı salça
Tuz
Karabiber
Kekik

Tencereye zeytinyağını ve kuşbaşı etleri koyun. Etler suyunu çekene kadar çok yüksek olmayan ateşte kavurun. Dövülmüş sarımsak, doğranmış soğan, biber ve patatesi tencereye koyun. Salçasını da katın. Suyunu da ilave ettikten sonra 40 dakika orta ateşte pişirin. Arada üzerine sıcak su ekleyebilirsiniz.
Etleri ocaktan almadan 5 dakika önce tuz ve baharatlarını koyun.



© lezzetler.com tarif no:141590 • adı:Kuzu Yahni • gönderen:tombiyem • indirme tarihi:28.03.2024 - 16:23