



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## MANTARLI HAMUR KAFESLİ YAHNİ

Elif Korkmazel

400 gram kuzu eti  
3 adet soğan  
5 diş sarımsak  
2 çorba kaşığı tereyağı  
3 çorba kaşığı sirke  
Tuz, karabiber, kimyon, kekik  
Mantar sosu için:  
100 gram mantar  
2 adet sivri biber  
1 adet domates  
1 çorba kaşığı tereyağı  
Tuz, karabiber  
Üzeri için:  
1 adet domates  
4 parça milföy hamuru

Öncelikle tencereye iri doğranmış etleri koyup suyunu çekinceye kadar pişirin. Üzerine doğranmış bol soğanı, tereyağını, sirkeyisarımsakları, baharatları ve 1 çay bardağı suyu ekleyip çok kısık ateşte 40 dakika pişirin. Bu arada tavada mantarları tereyağında 5 dakika sote edin. Üzerine sivri biber ve rendelenmiş domatesi de katıp 5 dakika suyunu çekinceye kadar pişirin. Mantar sosunu ocaktan alın. Yahnı pişince çukur bir fırın kabına uzun şeritler halinde doğranmış milföy hamurlarını koyup üzerine pişmiş eti ilave edip 200 derecedeki fırında 15 dakika pişirin. Fırından çıkan kabı servis tabağına ters çevirin ve yanına mantar sosunu dökün, domates dilimleriyle servis yapın.