



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAYDANOZLU YAHNİ

Ayşe Tüter

500 gr. kuşbaşı et
1 kg. arpacık soğan
2 diş sarımsak
2 yemek kaşığı yağ
1 kabuk tarçın
1 demet maydanoz
2 adet domates
2 su bardağı su
1 defne yaprağı
1 karanfil

Etleri tencerede yağ ile birlikte suyunu bırakıp çekene kadar kavurun. Arpacık soğan, sarımsak, defne yaprağı, kabuk tarçın ve karanfil ilave edin ve 5 dk bu şekilde kavurun. Kabuğu soyulmuş, küçük doğranmış domatesi 1-2 kez çevrin. 2 su bardağı su ekleyip kısık ateşte 30 dk pişirin. Etler yumuşayınca tuz, karabiber ve maydanoz yapraklarını ilave edin. Sıcak olarak servis yapın.