



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MEHMED ALİ PAŞA YAHNİSİ

1 kg dana eti (kuşbaşı doğranmış)
15 gr (3 çorba kaşığı) tereyağı
2 büyük soğan (doğranmış)
6 yumurta
350 gr nohut (bir gece suda bırakılarak süzölmüş)
1 diş sarımsak (dövlölmüş)
1 çay kaşığı kimyon
1+1/2 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı karabiber
4-5 su bardağı et suyu

Önce fırınınızı orta sıcaklığa (190 C) getirip ısıtınız. Yağı orta boy bir tavada kızdırıp soğanları 5-6 dakika renkleri pembeleşene kadar kavurunuz. Etleri katıp arasıra karıştırarak 10 dakika renkleri kahverengi olana kadar kızartınız.

Tavayı ateşten indirip, içindekileri büyük bir güvece aktarınız.

Patates, yumurta (bütün olarak, kabuğuyla) nohut, sarımsak, kimyon, tuz, bilber ve üstlerini örtecek kadar et suyunu koyunuz.

Güveci sıkıca kapatıp, fırının en alt katında etler ve nohutlar yumuşayana kadar pişiriniz.

Yemeğınızı fırından çıkarıp güvecinde servis ediniz.