



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DÜDÜKLÜDE PAPAZ YAHNİSİ

<https://www.aksam.com.tr>

30-40 adet arpacık soğan
500 gram dana eti
2 baş sarımsak
100 gram tereyağı
1 yemek kaşığı sirke
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı toz şeker
5 su bardağı kaynar su
Karabiber
Kimyon
Tarçın

Papaz yahnisi için öncelikle arpacık soğanlarını ve sarımsakları temizleyin. Dödüklü bir tencereye tereyağını alın ve yağ eriyince eti mühürleyin. Et suyunu salıp, tekrar çekene kadar kavurun. Etler suyunu tamamen çektikten sonra, içine soyduğunuz arpacık soğanları ve sarımsakları ekleyin. Soğanların renkleri pembeleşene kadar kavurun. Kaynayan suyu da ekledikten sonra, sirkeyi, baharatları ve toz şekerini ilave edin. Dödüklüde de pişirebilirsiniz normal tencerede de. Etin pişmesine göre seçebilirsiniz. Pişirme süresinin sonunda bir servis tabağına alın ve sıcak sıcak servis edin.

