



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PAPAZ YAHNİSİ (DÜDÜKLÜ)

750 gr kuşbaşı sığır eti
4 diş sarımsak
1/2 kahve fincanı sirke
3 orta patates
6 çorba kaşığı sadeyağ veya margarin
7 soğan (büyük)
2 bardak su
Tuz

Düdüklü tencere yağ ve etler konur, saldıkları suyu çekene kadar 15-17 dakika kavurulur. Sonra yarım ay şeklinde doğranan soğan ve sarımsak dişleri ilâve edilir. Soğanlar esmerleşinceye kadar kavurulur. Sonra suyu, soyup dörde bölünen patateslerle sirke ve tuzu ilâve edip tencerenin kepeği kapatılır. Önce harlı, düdüklü çaldıktan sonra da orta ateşte aşağı yukarı birbuçuk saat kadar pişirilip indirilir ve sıcak sıcak servis yapılır.