



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PAPAZ YAHNİSİ (KÜTAHYA)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

1,5 Kg koyun incik eti
10-15 adet dikmecik soğan
2 baş sarımsak
½ fincan sirke
Karabiber
Kırmızıbiber
Tarçın
Yenibahar

Etler bir tencerede haşlanır. İyice pişirince tencereden başka bir yere alınır. suyun içine soğan ve sarımsak atılır. Yumuşayınca kadar haşlanır. Kenara ayırdığımız haşlanmış etler de tekrar tencereye konur, baharatları ilave edilerek 10-15 dakika kaynatılır. En son ½ fincan sirke ilavesi ile servise hazır olur. Sıcak olarak servis yapılır.

