



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PAPAZ YAHNİSİ

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

- 1 kilogram kuzu kuşbaşı et
- 500 gram arpacık soğan
- 4 diş sarımsak
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı yenibahar
- 1 defne yaprağı
- 2 su bardağı sıcak su

Arpacık soğanları soyun ve bütün halde bırakın. Sarımsakları küçük doğrayın.

Kuzu kuşbaşı etini yıkayıp süzdürün.

Bir tencerede zeytinyağını ve tereyağını ısıtın.

Kuzu etlerini ekleyip yüksek ateşte etler suyunu salıp çekene kadar kavurun.

Kavrulan etlere arpacık soğanları ve sarımsakları ekleyin. 2-3 dakika karıştırarak pişirin.

Salçayı ekleyip, tüm malzemeleri güzelce harmanlayın.

Tuz, karabiber, yenibahar ve defne yaprağını ekleyin.

Üzerine sıcak suyu ilave edip kapağını kapatın.

Yemeği kısık ateşte yaklaşık 40-50 dakika, etler iyice yumuşayana kadar pişirin.

Yemeğin suyunu ara ara kontrol edin, gerekirse sıcak su ekleyebilirsiniz.

Papaz Yahnisi'ni sıcak olarak servis edin. Yanında tereyağlı pilav ve taze yoğurt ile servis ederek lezzeti taçlandırabilirsiniz.

