



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

PAPAZ YAHNİSİ

- 1 kg. koyun eti (kuşbaşı doğranmış)
- 2 çorba kaşığı yağ
- 15 adet ceviz iriliğinde soğan
- 3 bardak kaynar su
- 1,5 tatlı kaşığı tuz
- 1-2 fiske kimyon
- 1 çorba kaşığı salça (isteğe bağlı)

Tencereye yağı koyup erittikten sonra, üzerine yıkanıp suyu süzülerek temiz bir bez arasında kurulanmış eti ve soğanı koyarak bir kaç defa çevirin. Böylece, hafifçe kavrulmasını sağlamış olacaksınız. Kaynar suyu, tuzu ve 1-2 fiske kimyonu ilave ederek, orta ısıda 1,5 saat pişirin. Sıcak olarak servis yapın.