



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PAPAZ YAHNİ

3 çorba kaşığı margarin
600 gr kuşbaşı dana eti
200 gr arpacık soğan
2 diş sarımsak
1 çorba kaşığı sirke
1 su bardağı et suyu
1/2 çay kaşığı tuz
taze çekilmiş karabiber

Margarini bir tavada eritin. Yağ kızınca etleri ilave edip, sık sık karıştırarak hafif renk alıncaya kadar pişirin. Soğan ve sarımsağı katıp, soğanların dışı iyice pembeleşinceye kadar arasıra karıştırarak pişirin. Sirkeyi, et suyunu, tuzu ve biberi ilave edip, et ve soğanlar yumuşayıncaya kadar yaklaşık 20-25 dakika pişirin. Papaz yahnisini önceden ısıtılmış tabaklara aktarıp, sıcak olarak servis yapın.

[ML® Kork Yahnisi için tıklayın](#)
