



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

---

## PAPAZ YAHNİSİ

750 gr kemiksiz dana eti  
25-30 adet arpacık soğan  
10-12 diş sarımsak  
Yarım su bardağı sıvıyağ  
3 su bardağı sıcak su  
10-12 mantar  
6 çorba kaşığı sirke  
Yarım limonun suyu  
1 çay kaşığı tarçın  
Yarım çay kaşığı kırmızı tozbiber

Eti kuşbaşı doğrayın. Soğan ve sarımsakların kabuklarını soyun. Mantarları ovalayarak temizleyip dilimleyin. Kararmalarını önlemek için limonlu suda bekletin. Tencerede sıvıyağı kızdırın. Eti ilave edip tahta kaşıkla karıştırarak rengi döneneye kadar kavurun. Soğan ve sarımsakları ekleyip pembeleşinceye kadar sote edin. Etler hafif yumuşayınca ve soğan ile sarımsaklar pembeleşince sıcak suyu ilave edin. Etler yumuşayınca kadar yaklaşık 30 dakika kapağı kapalı olarak pişirin. Mantarları süzüp etlere ekleyin. Tarçın, kırmızı tozbiber, karabiber ve tuzla tatlandırıp 10-15 dakika daha pişirin. Ateşten alıp maydanozla süsleyin ve servis yapın.