



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PAPAZ YAHNİSİ

Geceden çengele asılı bıraktıkları koyunun ertesi günü. kemikli tarafından küçük küçük doğrarlar. Kazana koyup suyla haşlarlar. Suyu kalmayınca, bu et parçalarını diğer büyük bir kaba aktarma ederek, büyük tahta kaşıkla çevire çevire hususî tereyağıyla kavurdukları sırada, soğan ve maydanozlardan dahi bolca doğrayıp kavurmalarına katarlar. Tuz ve baharatı serperler ve üzerine kâfi miktara sıcak su koyarlar. Biraz da sirke ilâve ederler. Kapağı örtülüp, mutedil ateşte pişmesini beklerler.

© lezzetler.com tarif no:56598 • adı:Papaz Yahnisi • gönderen:hayal et • indirme tarihi:14.03.2025 - 11:33