



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PAPAZ YAHNİSİ

800 gr dana eti (kuşbaşı doğranmış)  
100 gr (7 çorba kaşığı) tereyağı  
400 gr arpacık soğanı (kabukları soyulup, bütün bırakılmış)  
4 su bardağı sıcak su  
2 çorba kaşığı sirke  
1 çay kaşığı tuz  
1 kahve kaşığı tarçın  
1 kahve kaşığı yenibahar  
1 kahve kaşığı kırmızıbiber

Yağı, büyükçe bir tencerede orta ateşte eritiniz. Yağ kızınca etleri koyup, ara sıra karıştırarak 8-10 dakika etler hafifçe kahverengileşene kadar pişiriniz. Etleri bir delikli kepçe ile yağın süzdürerek, bir tabağa çıkarınız. Tenceredeki yağın yeniden kızmasını bekleyiniz. Yağ kızınca soğanları katıp, sürekli karıştırarak 3 dakika, her tarafları pembeleşene kadar pişiriniz. Tencereye etleri ekleyip, 2 dakika daha pişirdikten sonra su, sirke, tuz, tarçın, yenibahar ve kırmızıbiberi katınız. Tencerenin kapağını kapatarak, ağır ateşte 2 saat, etler iyice yumuşayana kadar pişiriniz. Tencereyi ateşten alıp, papaz yahnisini ısıtılmış bir servis tabağına aktararak servis ediniz.