



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PAPAZ YAHNİSİ

750 gr dana kuşbaşı (tas kebablık)
60 adet arpacık soğan
2 baş sarımsak
125 gr margarin
6 su bardağı su
2 çay kaşığı tarçın
2 çay kaşığı yenibahar
2 çay kaşığı kırmızıbiber
1/2 çay bardağı sirke
Tuz

Margarini tencereye koyup erittikten sonra, etleri ilave edelim.

1-2 sefer karıştırdıktan sonra, ağız kapalı olarak orta ısı ateşte pişirmeye başlayalım.

Etler suyunu salıp da çekince, birazcık daha kavurup, önceden ayıkladığımız sarımsakları ve arpacık soğanları tencereye ilave edip, 1-2 dakika daha kavuralım.

Yeterince sıcak su ilavesiyle ağız kapalı olarak pişirelim.

Etler pişince, yeterince tuz ve diğer baharatlarla birlikte sirkeyi de ilave edip, bir taşım kaynattıktan sonra ocağı kapatıp, sıcak sıcak servis yapalım.