



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PAPAZ YAHNİSİ (SIĞIR ETİNDEN)

800 gram siğir eti
4 bardak su
90 gram sadeyağ! ya da margarin (4 1/2 çorba kaşığı)
3/4 kahve fincanı sirke
1 tatlı kaşığı tarçın,
500 gram arpacık soğanı (40 adet)
yenibahar
kırmızı biber
2 baş sarımsak
Tuz

1 Bir tencereye; dört buçuk silme çorba kaşığı sadeyağı ya da margarin ile kuşbaşı doğranmış sokum tarafından kemiksiz 800 gram siğir eti koyarak, etler sularını salıp da tekrar çekinceye kadar arada bir karıştırmak suretiyle pişirmeli, sonra bu etlere iç kabukları soyulmuş 2 baş sarımsak ile soyulmuş 40 adet kadar da arpacık soğanı ilâve ederek, soğanları da etlerle 3 - 4 dakika kadar kavurmalıdır.

2 Sonra etlere üç çeyrek kahve fincanı sirke, 1 tatlı kaşığı tarçın, bahar, karabiber, yarım çorba kaşığı tuz ile 4 bardak da sıcak su ilâve ederek, tencerenin kapağını kapatmalı ve etler iyice pişmiş bir hal alınca kadar bunları ortadan daha az kuvvetteki ateşte 3 saat pişirmeli ve servis yapmalıdır.