



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PAPAZ YAHNİSİ (SOĞAN SARIMSAK YEMEĞİ) (HATAY)

Hatay ValiliĐi
Antakya MutfaĐı - Süheyl Budak

MALZEMELER

1 ay kaşığı karabiber
1 kg. taze soğan
1 kahve fincanı sirke
1 kg. taze sarımsak
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı Őeker
1 tatlı kaşığı salça
3 su bardaĐı et suyu
1 bardak su
1/2 kg. parça koyun eti
2 kaşığ tereyağı

YAPILIŐI

Et haŐlanır. Soğan ve sarımsaklar ayıklanır. 4 cm. boyunda kesilir. HaŐlanmış et soğan, sarımsak ve yağla beraber biraz çevirilir. 3 bardak et suyu, tuz, karabiber, sirke, Őeker ve salça ilavesi ile soğanlar yumuŐayıncaya kadar piŐirilir.