



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATES YAHNİSİ

Malzemeler

1 kilo kemikli parça kuzu
15 adet arpacık soğanı
2 adet havuç
3 çorba kaşığı margarin
1 adet yeşil biber
1 çay kaşığı kekik
5-6 adet taze patates
6-7 adet mantar
1 çorba kaşığı domates salçası
Yeterince tuz, karabiber
maydanoz

Koldan parçalara bölünmüş kuzu etini, dibi kalın bir tencerede suyunu çekinceye kadar çevirin. Margarini ilave edip, yağ kızmaya başlayınca ayıklanmış soğanları katın. Beraberce karıştırarak biraz kavurun. Bir bardak sıcak su ilave ederek etleri pişmeye bırakın. Etler yumuşarken doğranmış yeşil biberi, havucu, bütün olarak patatesleri, kekik ve karabiberi, mantarı, ezilmiş domates salçasını ilave ederek biraz daha su ekleyin. Etlerle birlikte pişen sebzeler de yumuşayınca ateşten alıp, servis yaparken üzerini kıyılmış maydanozla süsleyebilirsiniz.