



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PEKMEZLİ GERDAN YAHNİSİ

5 kişilik Malzemeler

100gr. margarin

1.5 kg. koyun gerdanı

200 gr. soğan (ince kıyılmış, 2 orta boy)

Tuz

2 çorba kaşığı üzüm pekmezi

1/2 çay kaşığı yenibahar

1/2 çay kaşığı tarçın

1/2 bağ taze nane.

Yapılışı

Margarini tencerede eritin. Yağ kızınca gerdan parçalarını içine yerleştirip, fazla kurutmadan her iki yanını kızartın.

Gerdanlar kızınca yağdan çıkarıp temiz bir tencereye aktarın. Gerdanları kızarttığınız yağa soğanları ekleyip, pembeleşinceye kadar kavurun. Soğanlar , pembeleşip kızarmaya başlayınca tavadaki soğanları gerdanların üzerine dökün. Tuzu katıp, üzerlerini iki parmak aşacak kadar su ekleyin. Üzüm pekmezini de katarak tencereyi ateşe koyun. Yahniiyi kısık ateşte 1,5 saat pişirin.

Pişen yahniiyi ateşten alın. Üzerine yenibaharı ve tarçını serpip nane yaprakları ile servis yapın.