



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEKMEZLİ YAHNI

1 kg kuzu incik
2 adet orta boy kuru soğan
Yarım paket tereyağı
Yarım çay bardağı üzüm pekmezi
1 çay kaşığı tarçın
2 çay kaşığı tuz

Tavada tereyağı eritildikten sonra kuzu incikler atılır ve kızartılır. Başka bir kaba aktarılır. Tavada kalan yağda piyaz şeklinde doğranmış soğanlar kavrulur. Üzerine pekmez, tarçın ve tuz eklenir. 1-2 dakika pişirilir. Daha sonra karışım etlerin üzerine dökülür. Tencerenin kapağı kapatılır. Orta ateşte 1 saat kadar pişirilir.