



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SAKIZLI YAHNI

<https://cook.com.tr>

Domates 2 Adet
Deniz Tuzu 1 ay Kaşığı
Defne Yaprağı 3 Dal
Karabiber 10 Tutam
Kimyon 1 ay Kaşığı
Sarımsak 4 Diş
Portakal 1 Adet
Dana Antrikot 250 Gram
Arpacık Soğan 10 Adet
Üzüm Sirkesi 1 orba Kaşığı
Damla Sakızı 10 Gram

ETLERİ KUŞBAŞI DOĞRAYIP ÖNCE DEN PİŞİRİN.
ARPAÇIK SOĞANLARINI ÖNCE ZEYTİNYAĞINDA BİRAZ PİŞİRİN.
DAHA SONRA TENCERENİN ORTASINA ETLERİ ETRAFINA RENDE DOMATES, DAMLA SAKIZI,
PORTAKALIN KABUGUNU, SARIMSAGI VE BAHARATLARI İLAVE EDİN.
TENCEREYİ KAPATIN VE YAKLAŞIK 25-30 DAKİKA PİŞİRİN.
ATEŞTEN ALMADAN 10 DAKİKA ÖNCE DEN SİRKEYİ İLAVE EDİN.