



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

SAKIZLI YAHNİ (ÇEŞME İZMİR)

Önceden pişirilmiş kuşbaşı etler kulaklının (kuşhane 7 pilav tenceresi) ortasına konur. Yanlarına zeytinyağında kızartılmış bolca arpacık soğanı ile doldurulur. Üzerine bol rende domates, damla sakızı, portakal kabuğu, defne yaprağı, taze karabiber, kimyon ve sarımsak ilave edilir. Kulaklığın kapağı kapatılır pişirilir. İndirmeden 10 dakika önce sirke ilave edilir.
