SARIMSAKLI YAHNİ

Mehmed Kâmil Melceü't-Tabbâhîn

6 parça külbastı (ya da 700 gr kuzu kuşbaşı)
3 baş sarımsak
2 yemek kaşığı tereyağı
1 fincan sirke
1 çay kaşığı kimyon
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz

Tereyağını eritin ve etleri tencereye ilave edin. Yıkayıp ortadan ikiye böldüğünüz sarımsakları etlerin üzerine ekleyin. Etler hafif kavrulunca üzerine 1 bardak su ilave ederek kısık ateşte 25 dakika pişirin. Daha sonra sirke ve baharatları ekleyip 20 dakika daha pişirin ve servis edin.



© lezzetler.com tarif no:130995 • adı:Sarımsaklı Yahni • gönderen:istoş • indirme tarihi:29.03.2024 - 14:25