



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SARIMSAKLI YAHNİ

Orta yağlı, koyun eti biraz daha büyük lokmalara doğranır. Eti, bazıları yıkar; diğerleri yıkamazlar. Bazıları etin daha pişkin olması için haşlayıp kızartırlar veya olduğu gibi çiğ olarak tencereye koyarlar.

Beş on baş sarımsağı da diş diş ayırmalı ve arpacık soğanlarının büyüklerinden kâfi miktarda soyup bütün olarak sarımsaklarla beraber tencereye koyup üzerine, lüzumu kadar su doldurmalıdır.

Bolca kimyon ve arzu edilirse, diğer baharat da katmalıdır. Orta ateşte pişirmeli ve indirmeden, tuzunu da serpmelidir.