



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ YAHNİ

4 Yemek Kaşığı Sana Klasik
3 Diş sarımsak
1 Çay Bardağı bezelye
500 gr kuşbaşı doğranmış kuzu eti
2 Adet soğan
2 Adet havuç
3 Adet patates
3 Su Bardağı sıcak su

Soğanları soyup küçük küçük doğrayın. Patatesleri ve havuçları soyup küp küp doğrayın. Tencerede yağı kızdırın, içine kuzu etlerini ekleyip yüksek ateşte kavurmaya başlayın. Kuzu etleri kızarıncaya ateşi kısıp içine soğan ve sarımsakları ilave edin, ardından soğanlar pembeleşinceye kadar kavurun. Soğanlar da pembeleşince patatesleri, havuçları, bezelyeyi, tuzu, karabiberi ve suyu ekleyin. Kısık ateşte sebzeler yumuşayınca kadar pişirin. Sıcak olarak servis yapın.