



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SIĞIR YAHNİ (SİRKELİ)

Siğir butundan yağsız ve kemiksiz 1 kilogram parçayı yumurta büyüklüğünde doğrayıp bir tencereye koyunuz. Üzerine bir kaşık tereyağı ilâvesiyle kuvvetli ateş üstünde tahta kaşıkla çeviriniz. Rengi dönmeye yüz tutunca bir kaşık un serpip pembe renk alıncaya kadar kızarttıktan sonra etlerle beraber oluncaya kadar iyi su, biraz sirke ve bir Büke Garni ilâve edip tencereye kapayıp orta ateşte pişmeye bırakınız. Etler pişmeye başladığı anda 1 doğranmış havuç, 8-10 ayıklanmış küçük soğan, 5 - 6 ince kıyılmış sarımsak, tuz ve biber ilâve ediniz. İyice piştikten sonra indirip bukeyi çıkarıp yahniiyi yemek tabağına koyup servis yapınız.

Not: Kimyonlu, terbiyeli nohutlu v.b. gibi yahniler siğir eti ile yapılmaz, koyun eti ile olur.
