



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOĞAN YAHNİSİ (ALANYA ANTALYA)

<http://alanya.bel.tr>

500 gr kıyma
1 kg orta boy soğan veya 1 kg arpacık soğan
2 yemek kaşığı toz kırmızı biber
1 su bardağı sıvı yağ
3 adet orta boy domates
3 yemek kaşığı salça
2 tatlı kaşığı tuz
2 tatlı kaşığı karabiber
2 yemek kaşığı sirke

Arpacık soğanlar soyularak yıkanır. (Büyük soğan kullanılacaksa soğanlar soyularak yıkanır ve iri iri söğüşlük doğranır.)

Kıyma, köfte yapmak için 1 tatlı kaşığı karabiber ve 1 tatlı kaşığı tuz ile yoğrulur. Serçe parmandan biraz küçük köfteler yapılır.

1 su bardağı sıvıyağ, 2 yemek kaşığı soğanları kavurmak için ayrılır, kalan yağ ile köfteler kızartılır.

Köfteler çok kızartılmamalıdır.

Arpacık soğanlar 2 yemek kaşığı sıvı yağ ile yemek yapılacak tencerede kavrulur, rendelenmiş domates eklenir bir miktar daha kavurduktan sonra 1 yemek kaşığı salça ilave edilerek kavurma işlemi devam eder.

Soğanların üzerini geçmeyecek şekilde su eklenir.

Su kaynadıktan sonra kızartılan köfteler yağı ile birlikte yemeğin içine eklenerek pişmeye bırakılır.

Yemek ocaktan alınmadan 10 dakika önce sirke ilave edilir.

Pişen yemeğin servisi yapılır.

Not: Pişirme esnasında soğanların içinin çıkmaması için soyulmuş arpacık soğanların ucuna bıçak yardımı ile + işareti yapılır.

