SOĞAN YAHNİSİ

15 adet küçük boy soğan
200 gram kıyma
1 çorba kaşığı salça
Tuz, karabiber
4 diş sarımsak
2 çorba kaşığı tereyağı
4 çorba kaşığı nar ekşisi

Kıymayı bir kabın içine alıp üzerine 1 çorba kaşığı tereyağını, rendelenmiş sarımsakları ve baharatları ekleyip yoğurun. Diğer taraftan da soğanların kabuklarını soymadan ortadan ikiye kesip biraz açın. Bu açtığınız yerin içine kıymalı harçtan bir miktar yerleştirin. Fırın tepsisine 1 su bardağı suyu verin. 190 derecedeki fırında 35 dakika kadar pişirin. Servis yaparken üzerine nar eksi damlatın ve sıcak servis yapın.

Fotoğraf "İsmet Atabay" tarafından gönderildi. 07.05.2020

© lezzetler.com tarif no:107726 • adı:Soğan Yahnisi • gönderen:buz adam • indirme tarihi:24.04.2024 - 21:34