



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOĞAN YAHNİSİ

750 gram yağsız kuşbaşı et
Yarım kilogram arpacık soğan
2 yemek kaşığı sirke
2 diş sarımsak
1 çay kaşığı yenibahar
2 yemek kaşığı domates salçası
2 yemek kaşığı zeytinyağı
Tuz
Karabiber

Orta boy bir tencerede zeytinyağını ısıtıp etleri ekleyin.
Etleri yağda kendi suyunu salıp çekinceye kadar pişirin.
Etlerin üzerini geçecek kadar sıcak su ilave edin.
Tekrar suyunu çekinceye kadar pişirin.
Etler yumuşamaya başlayınca salça, yenibahar, sirke, tuz, karabiber ve soyulmuş arpacık soğanlarla sarımsakları ekleyip karıştırın.
Üzerini hafif geçecek kadar sıcak su ilave edip soğanlar yumuşayınca kadar pişirin.
Taze otlarla süsleyip servis yapabilirsiniz.

