



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOĞAN YAHNİSİ

6 adet büyük boy soğan
6 çorba kaşığı tereyağı
1 kg kuşbaşı kuzu eti
2 demet taze soğan
1 çorba kaşığı salça
1 adet orta boy havuç
2 adet orta boy patates
Tuz

Bir tencereye tereyağını koyup üzerine 8'e bölünmüş soğanları ekleyin.

5 dakika kavurup eti ilave edin.

Etler suyunu salıp tekrar çekene kadar ara sıra karıştırarak kavurun.

Üzerine kuşbaşı doğranmış havuç ve patatesleri ilave edin.

İki kere çevirip jülyen doğranmış taze soğanları ve salçayı ekleyip kavurmayı sürdürün.

Daha sonra salçayı koyun.

1 su bardağı sıcak su ve tuzunu koyup tencerenin kapağını kapatın.

Orta ateşte ara sıra suyunu kontrol ederek, 45-50 dakika etler yumuşayınca kadar pişirip servis yapın.

