



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SOĞANLI KOYUN YAHNİSİ

1 kg koyun eti  
6 soğan (büyük)  
3 çorba kaşığı sadeyağ  
2 çorba kaşığı margarin  
2 domates (büyük)  
3 bardak su  
1 tatlı kaşığı bahar  
tarçın  
1/2 çorba kaşığı tuz

Bir tencereye ölçülere göre, sadeyağ, margarin ile kemikli küçük parça et konularak ateş üzerine oturtulur. Karıştırılarak etler suyunu çekinceye kadar kavrulur. Sonra tencereye yarım ay şeklinde doğranmış soğanlar konular, 10-15 dakika kavrulur. Soğanlar ölüncelikle, kabukları ve çekirdekleri çıkarılmış ve küçük küçük doğranmış domatesler, tarçın, bahar, tuz ve sıcak su tencereye ilâve edilir. Kapağı kapatılır, ortadan az ısıdaki ateşte 2 saat kadar pişirilip yumuşayınca servis yapılır.



Fotoğraf "iltifat" tarafından gönderildi. 06.01.2021