



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOĞANLI YAHNİ

1 kg. koyun eti,
2 defne yaprađı,
10 orta boy soğan.
2 kařık sadeyađ,
tuz, biber,
1 kařık sirke

Soğanlar soyulup dörder ya da altışar parçaya ayrılır. Koyun etinin yağlı parçalarından kuşbaşı olarak tencerede sade yağ ile kavrulur, soğanlar, tuz, biber, 2 defne yaprağı. İki kepçe kadar da et suyu ya da ilâve edip orta ateşte soğanlar ilik gibi oluncaya kadar pişirilir. İndirilmesi yaklaşınca üzerine sirke gezdirilir. Bir taşım kaynadıktan sonra indirilir.