



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOĞANLI YAHNİ

750 gram kuşbaşı et
15 adet soğan
2 adet domates
2 adet sivri biber
1 kaşık salça
Tuz
Karabiber
Maydanoz
Yarım bardak ayçiçek yağı

Eteri yağda kavurun. Kendi suyunu çeksin. Soğanları dörde bölüp ete katın ve 10 dakika da soğanları kavurun. Tuzunu da katın. Domatesleri soyup doğrayın. Biberleri de doğrayıp ete katın ve 5 dakika kavurduktan sonra salçayı da katıp karıştırın ve ağzını kapatın. Hafif ateşte 1 saat pişirin. Suyunu çekerse bir çay bardağı su koyun. Altı az yanarsa ağzı da iyi kapatılırsa hem çabuk pişer, hem de suyunu çekmez.

[ML® Kork Yahnisi için tıklayın](#)
