



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

SOĞANLI YAHNİ

MALZEMESİ:

- 1 kg. dana eti (kuşbaşı)
- 5 çorba kaşığı SANA
- 2 domates (küçük doğranmış)
- 1/2 kg. arpacık soğanı
- 1 bardak domates suyu
- 2 diş sarımsak (arzuya bağlı)
- 1/2 çay kaşığı yenibahar
- 2 çorba kaşığı sirke
- tuz, karabiber (arzuya göre)
- 2 adet defne yaprağı

Et ve SANA'yı hafif ateşte 30 dakika pişirin. Dibinin tutmaması için tencereyi sık sık sallayın. Domatesleri, soğanları, sarımsağı, yenibaharı, sirke, tuz, karabiber ve domates suyunu ilave edin. Etler pişinceye kadar 30 dakika daha pişirin. Kendi suyu yetmezse biraz sıcak su ilave edebilirsiniz. 30 dakika haşlanmış brüksel lahanası veya erişte ile servis yapın.

