



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOĞANLI YAHNİ

- 500 gr koyun eti (kuşbaşı doğranmış)
- 250 gr (17 çorba kaşığı) tereyağı
- 1 kg soğan (3'ü iri, kalanı ince doğranmış)
- 1 su bardağı et suyu
- 4 domates (kabukları soyulup, çekirdekleri temizlenerek kuşbaşı doğranmış)
- 1 çay kaşığı tuz
- 4 yeşil sivri biber (çekirdekleri temizlenip, her biri 3'e bölünmüş)

Büyükçe bir tencereye 200 gr (13 çorba kaşığı) tereyağı koyup, orta ateşte eritiniz. Yağ kızınca eti ve iri doğranmış soğanları ekleyip 7-8 dakika, arasıra karıştırarak, iri soğanlar iyice pembeleşene kadar pişiriniz. (Etler bıraktıkları suyu tamamen çekmedilerse, biraz daha pişiriniz.) Et suyunu ekleyip 3-4 dakika daha, karıştırmaya devam ederek pişiriniz. Domatesleri ekleyip, birkaç kez karıştırdıktan sonra, etleri örtecek kadar sıcak su katıp, tuzunu serpererek orta ateşte 1-1+1/2 saat, etler yumuşayana kadar pişiriniz. Kalan 50 gr (3+1/2 çorba kaşığı) yağı, küçük bir tavada orta ateşte eritiniz. Yağ kızınca, kalan ince doğranmış soğanları ve yeşil sivri biberleri ekleyip 3-4 dakika, arasıra karıştırarak pişiriniz. Tavayı ateşten alıp, pişmiş soğan ve biberleri etlerin bulunduğu tencereye ekleyerek, yahniiyi orta ateşte 10 dakika daha kaynatınız. Tencereyi ateşten alıp, yahniiyi ısıtılmış bir servis tabağına aktararak, servis ediniz.
