



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TATLILI ET YAHNİSİ

100 gram margarin
1.5 kilo koyun gerdanı
2 adet kuru soğan
1 tatlı kaşığı tuz
2 çorba kaşığı üzüm pekmezi
1 çay kaşığı yenibahar
1 çay kaşığı tarçın
1 bağ taze nane

1 çay kaşığı margarini tencerede eritin. Yağ kızınca gerdan parçalarını içine yerleştirip, fazla, kurutmadan her iki yanını kızartın.

Gerdanlar kızarıncaya, yağdan çıkarıp temiz bir tencereye aktarın. Gerdanları kızarttığınız yağa soğanları ekleyip, pembeleşinceye kadar kavurun; Soğanlar pembeleşip kızarmaya başlayınca tavadaki soğanları yağıyla birlikte gerdanların üzerine boşaltın. Tuzu katıp, gederini iki parmak aşacak kadar su ekleyin. üzüm pekmezini de katarak tencereyi ateşe oturtun. Yahniiyi kısık ateşte 1,5 saat pişirin.

Pişen yahniiyi ateşten atın. Üzerine yenibaharı ve tarçını serpip, nane yaprakları ile servis yapın.
