



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## YAHNİ (KİMYONLU)

Bir kilo koyun etini yumurta büyüklüğünde doğraymız. Tencerenin yarısına kadar su doldurup kuvvetli ateşe oturtunuz. Bir iki taşım kaynamca köpüğünü alınız, orta ateşe çekiniz. İçine 2 -3 soğan doğraymız, tuz, biber ve kimyon ekip kapağını kapatmız, 5 dakika sonra ufak boyda, 12 baş sarımsağın köklerini keserek tencereye atınız. İyice pişinceye kadar karıştırmayınız.

---

© lezzetler.com tarif no:53158 • adı:YAHNİ (Kimyonlu) • gönderen:Amigo • indirme tarihi:13.03.2025 - 02:42