



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YAHNİ (ORDU)

Ordu Büyükşehir Belediyesi

1 kilo dana (kuzu) eti
10 adet patates
750 gr arpacık soğan
1 çorba kaşığı salça (domates ya da biber)
1 tatlı kaşığı pul biber
1 tatlı kaşığı karabiber
2 çorba kaşığı sıvı yağ
1 çorba kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı sirke
Tuz

Orta boy doğranmış dana ya da kuzu eti sıvı yağ ve tereyağıyla kavrulur. Et, suyunu salmaya başlayınca sirke ilave edilir ve bir kaşık salça ile biraz daha kavrulur. Tencerenin altı kısılır ve et karıştırılmaya devam edilir. Soyulmuş arpacık soğanlar ve orta büyüklükte doğranmış patatesler de ilave edilerek bir süre daha karıştırılıp kaynamış suyun da ilavesiyle yemek pişmeye bırakılır. İnmeye yakın tuz, karabiber ve pul biber katılır. Altı kapatılır. Sıcak servis edilir.

