



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YANGIN YAHNİ

Yarım kg kuzu kuşbaşı
2 adet arnavut biberi
1 adet kuru soğan
1 adet domates
1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
1 çorba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı tuz

Soğan ve arnavut biberleri çok ince kıyılır. Domates rendelenir. Toprak kaba tereyağı ve soğan konur. Soğan gevşemeye başlayınca biber, pul biber ve domates katılır. Salça gibi olana kadar pişirilir. Et ilave edilir. Kapak kapatılır. Yarım saat pişirdikten sonra tuz atılır. Tekrar kapak kapatılır. 15 dakika daha pişirdikten sonra ateşten alınır.