



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YAVAN AŞ (ÇAYIRLI ERZİNCAN)

Kuzeydoğu Anadolu Kalkınma Ajansı

- 1 kase gendime
- 1 kase barbunya
- 500 gr. kemikli kuzu eti
- 1 kg. yarma
- 1 ince doğranmış soğan
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- 1 küp doğranmış patates
- 3 lt. sıcak su

Büyük bir tencere içerisinde tereyağı eritilerek soğanlar kavrulur.

Salçası ve pul biberi atılarak kavurmaya devam edilir.

Daha sonra kemikli kuzu etleri de atılarak 5 dk. kadar daha kavrulur.

Ardından daha önceden haşlanmış barbunya, gendime, patates, tuz ve 3 litre sıcak su atılarak yemeğin içindeki gendime ve et pişinceye kadar kısık ateşte pişirilmeye devam edilir. Pişen yemek servis tabaklarına alınarak servis edilir.

