



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazi Lezzetler© Azərəcə Yemək Tərifləri

Papaz Yahnisi

Papaz Yahnisi



500 gr Sümüksüz quzu ət
500 gr Soğan
2 Stəkan su
1 Qəhvə fincanı duru yağ
2 Çay qaşığı duz
1 Çay qaşığı yenibahar
1 Çay qaşığı kekik

- # Yağ qazana alınır, quşbaşı doğranmış quzu ət əlavə olunur.
- # Ət suyunu,sovurana qədər bişirilir.
- # Üzərinə soyulmuş, bütün 2 soğanı qoyulur.
- # Soğan bişince kekik xaric, sirke daxil bütün qalan lavazimatlar qoyulur. 2 stəkan su qoyub, 15 dəqiqə qaynadılır.
- # Ocaqdan almadan əvvəl kekək qoyulur,ocaqdan alınır.
- # İsti sərvis edilir.

Not Ət yeməklərinə sirkə qoymaq ləzzətin artmasına səbəb olur.