



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

PAPAZ YAHNİSİ



500 gr. kemiksiz kuzu eti
500 gr. arpacık soğanı
2 Su bardağı su
1 Kahve fincanı sıvı yağ
2 Tatlı Kaşığı tuz
1 Çay kaşığı yenibahar
Yarım kahve fincanı sirke
1 Tatlı kaşığı kekik

- # Yağ tencereye alınır, kuşbaşı doğranmış kuzu eti ilave edilir.
- # Et suyunu, salıp çekene kadar pişirilir.
- # Üzerine soyulmuş, bütün arpacık soğanı konur.
- # Soğan pişince kekik hariç, sirke dahil bütün kalan malzemeler konur.
- # 2 su bardağı su konup, 15 dakika kaynatılır.
- # Ocaktan almadan kekik konur, ocaktan alınır.
- # Sıcak servis yapılır.

Not: Et yemeklerine sirke koymak lezzetin artmasına neden olur.