



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.