



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

## KORK YAHNİSİ



1 kg kemiksiz koyun eti  
1 adet kuru soğan  
4 diş sarımsak  
2 adet orta boy patates  
1 adet orta havuç  
1 tatlı kaşığı kekik  
1 çorba kaşığı sirke  
1 tatlı kaşığı tuz  
1,5 su bardağı su

- # Soğan ve sarımsak ince kıyılır. Havuç ve patatesler soyulur. Kuşbaşı şeklinde doğranır.
- # Kapaklı ve çukur bir fırın kabına önce sarımsak ve soğan konur. Üzerine etin yarısı yerleştirilir. Havuç ve patatesin yarısı üzerine bırakılır.
- # Kalan malzeme aynı şekilde kat kat konur. En üste tuz, kekik serpilir. Sirke ve su gezdirilir.
- # Kabin kapağı kapatılır. Önceden ısıtılmış 200 derece fırına verilir.
- # Daha sonra fırın ısısı 150 dereceye düşürülür. 1,5-2 saat daha pişirilir.
- # Sıcak olarak servise sunulur.

**Not:** Bu tarif İrlanda'nın Kork Bölgesine ait bir yemektir. Orijinal reçetede koyunun boyun kısmı kullanılır.