



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

DOMATESLİ YAHNİ



Yarım kg kuzu kuşbaşı
3 adet iri domates
2 adet soğan
1 çorba kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı karabiber
2 çay kaşığı tuz

- # Tencereye tereyağı konur, ateşe yerleştirilir, eriyince kuşbaşı et atılır, sulanana kadar kısa süre kavrulur.
- # zerine kıyılmış soğanlar katılır ve şeffaflaşana kadar kavrulur.
- # Sonra kp küp doğranmış domatesler, tuz ve karabiber ilave edilir, karıştırılır.
- # Kapak kapatılır, kaynamaya başlayınca ateş azaltılır, 40 dakika pişirilir.
- # Sıcak olarak servise sunulur.

Not: Domatesli Yahni dana kuşbaşı ile hazırlanacaksa pişirme süresi 15 dakika uzatılır.