

Arpacik Soganli Yahni

Malzemeler

500 gr. dana kusbasi et (kuzu eti de kullanabilirsiniz elbette)
. 200-250 gr kadar arpacik sogan (hemen hemen bir corba kasesini tepeleme
dolduracak kadar sogan olacak ama hatirlayin ki sogani istediginiz kadar
arttirabilirsiniz)
3 yemek kasigi zeytinyagi arzuya gore 1 yemek kasigi tereyagi
1 yemek kasigi domates salcasi
1/2 yemek kasigi aci biber salcasi
1 yemek kasigi kirmizi biber
1 tatli kasigi tuz
1/2 cay kasigindan az karabiber
Pul biber,
kekik
Sicak su

Yapilisi

Eti buyukce kup kup dograyin. Eti tencerenize alin ve orta atesi acin. Etlerin rengi
donene kadar pisirin. Etler suyunu salip geri cekene kadar devam edin pisirmeye. Bu
sirada tencerenin kapagini kapatmayin.
Et suyunu cekene kadar soganlari hazirlayin.
Et suyunu cekince yagini ekleyin ve 1-2 dakika cevirin. soganlari ve salcasini ekleyerek
5 dakika kavurma.
sicak suyumuzu tencereye ekliyoruz. Kirmizi toz biberi ilave edin. Et ve soganlari ustunu
ortsun yeter. Duruma gore suyu azalirsa ekleyebilirsiniz.
Tencerenin kapagini kapatın ve ocagin altini kisin.demlene demlene pisin.
Arpacik soganli hayni pisince tuz ve baharatini ilave ederek ocaktan alin. yemegimiz
dinlendikten sonra servis tabaklarina alip afiyetle yiyebilirsiniz.ellerimize saglik