

Balik Yahni

Malzemeler

yarim kg sarpa
20 tane uzum korugu
1 tane orta boy sogan
2 tane sivri biber
1 tane buyuk boy domates
1 yemek kasigi domates salcasi
1 yemek kasigi tuz
1 cay bardagi aycicegi yagi
1 su bardagi su

Yapilisi

Oncelikle sogani ince bir sekilde dograyin ardindan, kisik ateste tavaya koyun ve yagda pembelesene kadar pisirilir. Salcayi da koyarak 2 dakika kadar kavrulur. Sivri biber kucuk kucuk dogranir ve 1 dakika daha pisirildikten sonra kup kup dogranmis domates de eklenerek 5 dakika daha pisirilir. Surenin bitiminde 1 su bardagi su eklenerek kaynamaya birakilir. Bu arada sarpalarin icleri temizlenerek, baslari ile birlikte butun halinde tencereye konulur. 5 dakika da bu halde pisirilen malzemelere 1 su bardagi ilik su eklenir. 30 dakika sure ile pisirilir. Bu sure zarfinda yahniye uzum koruklari ve tuz da eklenir ve servise hazir. ellerimize saglik