

Papaz Yahni

Malzemeler

- 1 kg dana kusbasi
- 2 tane kuru soğan
- 3 yeşil biber
- 3 domates
- 1 tatlı kaşığı salça
- 1 tane limon
- 3 diş sarımsak
- 1 tatlı kaşığı kuru nane
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay bardağı sıvı yağ

Yapılışı

Oncelikle tenceremizi alıyoruz.sıvı yağı koyup ısıtıyoruz.Etler tencerede ısınmış sıvı yağın üzerine alıp rengi değişene kadar kavuruyoruz.Kup kup doğranmış soğanlar ilave edilir ve suyunu çekinceye kadar orta ateşte pisirilir. Etler eğer pismemişse biraz sıcak su eklenip biraz daha pisirilir.. Etler piştiginde salça, kup kup doğranmış yeşil biber, domatesler ve kabuğu soyulmuş limon kesilir sarımsak, nane, tuz eklenir ve malzemeler yumuşadığında ocaktan alınır ve servise sunulur.ellerimize sağlık