ALMAN YAHNİSİ

3 çorba kaşığı tereyağı
1 büyük soğan (zar şeklinde doğranmış)
3 patates (kabuğu soyulup ince doğranmış)
250 gr taze fasulye (ufak parçalar halinde kesilmiş)
2 havuç (temizlenmiş ve zar şeklinde doğranmış)
1/2 lahana (4 parçaya ayrılmış)
2 su bardağı et suyu
1 çorba kaşığı domates salçası
1 tatlı kaşığı tuz
kahve kaşığının ucuyla karabiber
1 tatlı kaşığı hardal
ufalanmış ekmek içi (bir ekmek diliminin içi)
325 gr pişmiş et (küçük doğranmış sığır yada dana eti)
2 çorba kaşığı kıyılmış maydanoz.

Tereyağını orta sıcaklıkta ateşte geniş bir tencere içinde eritiniz. Soğanı ekleyip karıştırarak 5 dakika hafif kızartınız. Patatesleri, taze fasulyeleri, havuçları ve lahanayı tencereye ekleyip 2 dakika sote ediniz. Et suyunu, salçayı, tuzu, biberi ve hardalı karışıma ekleyip iyice karıştırınız.
Tencerenin kapağını kapatıp, ateşin sıcaklığını düşürerek, yahniyi 40 dakika, sebzeleri pişmiş hale gelene kadar ağır ağır kaynatınız.
Ufalanmış ekmek içini ve eti ekleyip karıştırınız; karışımı 5 dakika daha pişiriniz.
Yahniyi sıcak bir servis tabağına alıp, maydanozunu serperek servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:59254 • adı:ALMAN YAHNİSİ • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:11.05.2024 - 06:26