BEZELYELİ DANA YAHNİ

1 kavanoz Penguen Bezelye
Yarım kilo tüm dana bonfile
4 adet patetes
2 diş sarımsak
2 adet kereviz sapı
1 tutam taze kekik
2 yemek kaşığı tereyağı
2 su bardağı su
Kaya tuzu
Kara biber

Bonfileyi 8 ? 10 parçaya bölün.
Etleri kaya tuzu ve kara biberle ovun.
Patatesleri soyun ve 3-4 parçaya bölün.
Kereviz saplarını ince ince doğrayın.
Büyük bir tavaya tereyağını koyun ve altını hızlı ateşe alın.
Içine etleri ve patetesleri koyup hızlı ateşte kavurmaya başlayın. Bu esnada etin ve patateslerin dışı yanabilir.
Tavada kavrulan etlere sarımsakları bütün ve kabuklu olarak ilave edin.
Kereviz sapı ve kekikleri ekleyin.
Hepsiniz beraber 10 dakika daha kavurun ve suyu ekleyip altını kapatın.
Bu esnada süzdüğünüz Penguen Bezelyeyi ilave edin.
Derin bir bir fırın kabına tüm malzemeyi boşaltın.
Yeterince tuz ve karabiber ekleyin.
200 derece fırında 40 dakika pişirip servis edin.



© lezzetler.com tarif no:92896 • adı:Bezelyeli Dana Yahni • gönderen:YOL • indirme tarihi:19.03.2024 - 16:37