BİBERLİ DANA YAHNİSİ

750 gr kuşbaşı dana eti (haşlanmış)
1+1/4 su bardağı et yada tavuk suyu
çay kaşığının ucuyla pul kırmızı biber
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
2 tatlı kaşığı limon suyu
1 orta boy yeşil sivri biber (ayıklanmış ve doğranmış)
1 orta boy salçalık kırmızı biber (ayıklanmış ve doğranmış)
2 yumurtanın sarısı
190 gr (3/4 su bardağı) acı krema

Orta büyüklükte bir tencerede et suyunu, pul kırmızı biberi, tuzu, karabiberi ve limon suyunu ısıtınız; kaynamaya başladığında yeşil sivri biberi ve salçalık kırmızı biberi ekleyip, ateşi kısınız. Karışımı arasıra karıştırarak 8-10 dakika, sebzeler yumuşayana kadar haşlayınız.
Bu arada küçük bir kasede yumurta sarılarıyla kremayı bir çatalla çırpıp tenceredeki et suyu karışımına katınız. Etleri de koyup yemeği 7-8 dakika, sosu koyulaşana kadar, karıştırarak pişiriniz (yemeğin kaynamamasına dikkat ediniz). Tencereyi ateşten alıp, yemeği ısıtılmış bir servis tabağına koyarak servis ediniz.

Not: Biberli dana yahnisi, yanında kroket patatesle servis edilebilir.

© lezzetler.com tarif no:60024 • adı:BİBERLİ DANA YAHNİSİ • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:26.04.2024 - 23:08