BİBERLİ YAHNİ

2 çarliston biberi (sap ve çekirdekleri temizlendikten sonra, her biri 4'e bölünmüş)
2 acı sivribiber (sap ve çekirdekleri temizlendikten sonra, iri doğranmış)
2 çorba kaşığı ayçiçek yağı
1 kg yağsız dana eti (kuşbaşı doğranmış)
2 büyük soğan (iri doğranmış)
2 kereviz sapı (ince doğranmış)
2 diş sarımsak (ince kıyılmış)
bir tutam zencefil
1 çorba kaşığı kimyon
1 çorba kaşığı kekik
1/4 tatlı kaşığı pul kırmızıbiber
1/4 tatlı kaşığı karabiber (taze çekilmiş)
1 çorba kaşığı un
750 g olgun domates (kabukları soyulup, çekirdekleri çıkarıldıktan sonra, iri parçalar halinde doğranmış)
1 defne yaprağı
1 1/2 tatlı kaşığı tuz
1/2 tatlı kaşığı portakal kabuğu rendesi

Çarliston biberi ve acı sivribiber parçalarını blendır kabına koyup, 12,5 cl. (1/2 su bardağı) su ekleyerek, püre kıvamı alıncaya kadar karıştırın. Püreyi tel süzgeçten bir kâseye geçirip, bir kenara bırakın.
Yapışmayan bir tavaya 1 /2 çorba kaşığı çiçekyağı koyup, tavayı orta ateşe oturtarak, yağı ısıtın. Isınınca kuşbaşı etlerin 1/4'ünü tavaya koyup, sık sık karıştırarak, her yanları kahverengileşinceye kadar (yaklaşık 8 dakika) pişirin. Etleri delikli spatulayla bir tencereye aktarıp, tavaya 1 /2 çorba kaşığı çiçekyağı koyarak, ısıtın. Isınınca kalan kuşbaşı etlerin yarısını ekleyip, her yanları kahverengileşinceye kadar (yaklaşık 8 dakika) pişirin. Etleri delikli spatulayla tencereye aktarıp, tavaya 1/2 çorba kaşığı çiçekyağı koyarak ısıtın. Isınınca kalan etleri koyup, her yanları iyice kahverengileşinceye kadar (yaklaşık 8 dakika) pişirdikten sonra, delikli spatulayla tencereye aktarın.
Kalan 1/2 çorba kaşığı ayçiçek yağını tavaya koyup ısıtın. Isınınca soğanlar, kerev'z sapları ve sarımsağı ekleyip, sürekli karıştırarak, 5 dakika pişirin. Zencefil, kimyon, kekik, pul kırmızıbiber ve karabiberi katıp, 1 dakika pişirin. Unu katıp, sürekli karıştırarak, 1 dakika daha pişirdikten sonra, tavayı ateşten alın ve karışımı etlerin bulunduğu tencereye aktarın. Kâsedeki biber püresini ve 1/2 litre (2 su bardağı) su ekleyio, domatesler, defne yaprağı, tuz ve portakal kabuğu rendesini katın. Tencereyi kısık ateşe oturtup, kapağını kapatmadan, etler iyice yumuşayıncaya kadar (yaklaşık 2,5 - 3 saat) pişirin (karışımın kaynamamasına ya da etlerin katılaşmamasına dikkat edin. Suyunu fazla çekerse, etler istenen kıvama gelinceye kadar her defasında 1/2 su bardağı su ekleyin). Tencereyi ateşten alıp, yahniyi büyük bir salata kâsesine aktararak, servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:30309 • adı:Biberli Yahni • gönderen:nursel71 • indirme tarihi:24.04.2024 - 17:30