



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DANA ETİ YAHNISI

Malzemeler:

1 kilogram dana eti kuş başı (Tranş)
15 kilogram patlıcan
2 adet beyaz soğan
Yarım su bardağı sıvı yağ
8 adet defne yaprağı
1 yemek kaşığı hindistancevizi
1 tatlı kaşığı kekik
2 diş sarımsak (sahanda dövülmüş)
1 yemek kaşığı un
15 litre su
Yeteri miktarda tuz ve karabiber

Hazırlanışı:

Bir tencereye eti ve soğanı ilave ettikten sonra suyunu salana kadar ve suyunu çekene kadar güzelce kavurun. Daha sonra yağı ilave edip, kekik ve unu koyarak karıştırın. Suyu, defne yaprağı, hindistancevizi, sarımsak, tuz, karabiberi de ekledikten sonra kısık ateşte yaklaşık 70 dakika süreyle kaynatın. Patlıcanları alacalı şekilde soyup kuşbaşı şeklinde doğrayın, üzerine bolca tuz serpiştirip 1 saat beklemeye alın (patlıcanların acısı çıkması için). Patlıcanları bol suyla güzelce yıkayın ve süzün, suyunu bırakması için havlu peçetenin üzerine koyun. Patlıcanları yağda (fritöz) kızartın. Kızarttığınız patlıcanları havlu peçetenin üzerine alarak yağının iyice çekmesini sağlayın. Tenceredeki etle patlıcanları harmanlayıp servise hazır hale getirin. Servise sunarken yanına garnitür pilav ve defne yapraklarını ile süsleyin.