



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

DANA YAHNİSİ

- 1 kg omuz yada göğüsten dana eti (kuşbaşı doğranmış)
- 4 orta boy patates (kabukları soyulup doğranmış)
- 2 orta boy soğan (ince doğranmış)
- 2 diş dövülmüş sarımsak
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 2+1/2 su bardağı tavuk suyu
- 8 çorba kaşığı domates salçası
- 2 tatlı kaşığı kırmızı biber
- Baharat torbası:
- 8 sap maydanoz
- 1 fiske kekik
- 1 defne yaprağı

Dana etinin üçte birini büyük bir tencerenin dibine yerleştirip üstüne önce patates dilimlerinin yarısını, sonra soğan dilimlerinin yarısını yerleştiriniz. Tuz ve biberin 1/3'ünü serpip, baharat torbasını ekleyiniz. Aynı işlemi, en üst katta etler kalacak biçimde tekrarlayıp kalan tuz ve biberi en üst katın üstüne serpiniz. Geniş bir kaseye tavuk suyunu, domates salçasını ve kırmızı biberi koyup iyice çırpıttıktan sonra tencereye dökünüz.

Tencereyi orta ateşte bir taşım kaynatınız. Ateşi kısıp tencerenin kapağını kapatarak yahniiyi 1,5-2 saat, et iyice pişinceye kadar ağır ağır kaynatınız.

Tencereyi ateşten alıp baharat torbasını çıkarıp atınız.

Delikli kepçeyle et parçalarını büyük bir servis tabağının ortasına alıp, etrafına sebzeleri yerleştiriniz. Yahninin suyundan servis tabağına biraz döküp yemeğinizi servis ediniz.

Not: Güzel bir Fransız yemeği olan dana yahnisi, Brüksellahanası ve karışık salatayla servis edilebilir.