



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## DOMATESLİ SIĞIR YAHNİSİ

Marinadı:

- 1 orta boy soğan (doğranmış)
- 1 Orta boy havuç (kazınıp dilimlenmiş)
- 1 portakal ya da limonun kabuğu (rendelenmiş)
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı yenibahar
- 4 sap maydanoz
- 2+1/2 su bardağı et suyu

Yahnisi:

- 1,5 kg siğir eti (kuşbaşı doğranmış)
  - 2 çorba kaşığı rafine yağ
  - 2 soğan (doğranmış)
  - 1 tatlı kaşığı un
  - 1/2 su bardağından biraz fazla et suyu
  - 1 tatlı kaşığı tuz
  - 6 küçük domates (kabukları soyulup, çekirdekleri temizlenerek kuşbaşı doğranmış)
  - 12 yeşil zeytin (çekirdekleri çıkarılmış)
- Baharat torbası:
- 4 sap maydanoz
  - 1 fiske kekik
  - 1 defne yaprağı

Marinad malzemesini büyük bir kaseye koyup, iyice karıştırınız. Kuşbaşı eti kaseye ekleyip, marinadı kaşıkla etin üstüne iyice gezdiriniz.

Kasenin üstünü alüminyum kağıtla kapatıp, en az 6 saat, mümkünse 12 saat, buzdolabında bekletiniz.

Önce, fırınınızı orta sıcaklığa (150 C) getirip, ısıtınız.

Kaseyi buzdolabından alıp, delikli bir kepçeyle eti marinaddan bir tabağa çıkarınız. (Kasede kalan marinadı saklayınız.)

Yahniyi hazırlamak için, büyük bir tencerede rafine yağı orta ateşte kızdırınız. Yağ kızınca, tabağa çıkardığınız marinada bulanmış etleri azar azar koyup, sık sık çevirerek, her yanları kahverengileşene kadar kavurduktan sonra, delikli bir kepçeyle bir tabağa çıkarınız. Doğranmış soğanları tencereye atıp, araya karıştırarak 10 dakika, renkleri kahverengileşmeye başlayınca kadar kavurunuz.

Unu soğanın üstüne serpip, iyice karıştırınız. Kasede kalan marinadı, et suyunu, tuzu ve baharat torbasını ekleyip, orta ateşte kaynatınız. Sos kaynayınca, tabağa çıkardığınız etleri ekleyip, tencereyi ateşten alınız.

Tencerenin kapağını kapatıp, fırına sürerek 2 saat pişiriniz.

Domatesleri ve yeşil zeytinleri tencereye ekleyip, fırında 2 saat daha, et iyice yumuşayana kadar pişiriniz.

Tencereyi fırından alıp, baharat torbasını çıkarıp atınız. Yemeğinizi ısıtılmış bir servis tabağına aktarın, servis ediniz.