DÜDÜKLÜDE DANA YAHNİ

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

1 kg. Antrkot Dana Eti, (küp şeklinde kesilmiş)
2 Adet Kıyılmış Soğan
1 Adet Dilimlenmiş Dolmalık Biber ve Kırmızı Biber
2 Diş Kıyılmış Sarımsak
2 Çorba Kaşığı Yağ
1 Çorba Kaşığı Esmer Şeker
1 Çorba Kaşığı Un
12,5 cl. Su
1 Tutam Kekik
1 Çorba Kaşığı Sirke
1 Çorba Kaşığı Beyaz Hardal
3 Tane Karanfil
Tuz
Karabiber

Tavada yağı kızdırınız ve etleri içine atıp hafifçe kızartın. Sonra etleri düdüklü tencereye aktarınız.
Soğanı, biberleri ve sarımsağı tavada birkaç dakika kavurunuz. Üzerine un ve şeker serpiniz.
Karıştırırken bir yandan da içine yavaş yavaş su ilave edin. Sonra kekik, sirke, hardal, karanfil, tuz ve karabiber serpiniz. Kaynama noktasına gelince, karışımı düdüklü tenceredeki etin üzerine dökünüz.
Tencerenin kapağını kapatın ve yemeği yaklaşık 1,5 saat ateşte tutun. Kapağını açtıktan sonra gerekirse yeniden su ilave edin ve kaynatınız.



© lezzetler.com tarif no:95241 • adı:Düdüklüde Dana Yahni • gönderen:Saadet • indirme tarihi:29.03.2024 - 13:55