ELMALI DANA YAHNİSİ

2 çorba kaşığı ayçiçek yağı
500 g kemiksiz dana kolu (yağları temizlenip, kuşbaşı doğranmış)
1 soğan (kabuğu soyulup, doğranmış)
3 ekşi elma (2'si iri doğranmış, öbürü, çekirdekli bölümü çıkarıldıktan sonra, ince dilimlenmiş)
1 tatlı kaşığı adaçayı (kurutulmuş)
1/2 tatlı kaşığı tuz
bir tutam karabiber (taze çekilmiş)
3 su bardağı tuzsuz esmer et suyu
1 olgun domates (kabuğu soyulup, çekirdekleri çıkarıldıktan sonra, doğranmış)

Bir tencereye ayçiçek yağının 1 çorba kaşığını koyup, tencereyi orta ateşe oturtarak, yağı ısıtın. Kuşbaşı dana etleri ve soğanları ekleyip, sık sık karıştırarak, etlerin her yanı kahverengileşinceye, soğanlarda saydamlaşıncaya kadar (yaklaşık 5 dakika) pişirin. İri doğranmış elmalar, adaçayı, tuz, karabiber ve esmer et suyunu ekleyip, ateşi kısın ve tencerenin kapağını kapatarak, etler iyice yumuşayıncaya kadar (yaklaşık 1 saat) pişirin.
Tenceredeki etleri delikli kepçeyle bir tabağa çıkarıp, tenceredeki pişme suyunun yağını alıp atın. Sonra karışımı blendır kabına aktarıp, püre kıvamı alıncaya kadar karıştırın (ya da bir başka tencere üstüne yerleştirilmiş süzgeçten, tahta kaşığın sırtıyla bastırarak geçirin). Püreyi ve dana etlerini yeniden tencereye koyup, tencereyi orta ateşe oturtarak, karışımı ısıtın.
Bu arada kalan çiçekyağını bir tavaya koyup, tavayı orta ateşe oturtarak, yağı ısıtın. Isınınca elma dilimlerini koyup, sıksık karıştırarak, altın sarısı bir renkalıncaya kadar pişirin. Sonra delikli spatulayla tencereye aktarıp, domatesleri de ekleyerek, iyice karıştırın. Tencereyi ateşten alıp, yahniyi 4 çorba tabağına bölüştürerek, servis yapın.

Not: Bu yahni 24 saat önceden hazırlanıp, buzdolabında bekletilebilir. Yalnız elma dilimlerinin, servisten hemen önce pişirilerek katılması gerekir.

© lezzetler.com tarif no:30330 • adı:Elmalı Dana Yahnisi • gönderen:O'kadın • indirme tarihi:29.03.2024 - 08:09