



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ PATATES YAHNİSİ

Eyüp Sevinç

½ kg. kuşbaşı dana eti
4 adet orta boy patates
3 adet orta boy soğan
2 çorba kaşığı salça
2,5 su bardağı su
½ çay bardağı ay çiçek yağı
Tuz
Karabiber

Kuşbaşı etleri tencereye koyun ve kendi suyunu çekene kadar kavurun. Bu arada soğanları ve patatesleri soyun. Soğanı küçük küpler şeklinde doğrayın, patatesi ise kuşbaşı doğrayın ve nişastalı bir sebze olduğu için kararmaması nedeniyle suyun içerisinde bekletin. Kavurduğunuz etin üzerine sıvı yağı ve soğanı ilave edin, karıştırılarak kavurma işlemine devam edin. Salçayı koyun ve az kavurduktan sonra üzerine patatesleri ilave edin. Kavurma işlemini bir süre daha devam ettirdikten sonra tuzu, biberi ve suyu ilave edin. Tencerenin kapağını kapatarak pişmeye bırakın. Pişen etli patates yahnisini maydanoz ile süsledikten sonra sıcak olarak servis edin.

