



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA KEREVİZ YAHNİSİ

0,5 kg kuşbaşı et
2 yemek kaşığı sana yağı
1 yemek kaşığı un
6 bardak sıcak su
12 ad mantar
1 havuç
1 ad yumurta sarısı
0,5 kg kereviz
3 yemek kaşığı krema
yeterince maydanoz, dereotu, tuz, karabiber
2 kaşık sıvı yağ

Sana yağı eritilip etler suyunu salıp çekinceye kadar kavrulur.

Un eklenip 1-2 dakika karıştırılır.Sıcak su eklenip etler yumuşayınca kadar pişirilir.Ayrı bir tavada arpacık soğanlar 2 yemek kaşığı sıvıyağda bütün olarak sotelenir. İnce doğranmış mantarlar eklenip sotelenir.

Kaynayan ete ilave edilir.Küp doğranmış havuçlar da ilave edilip yumuşayınca kadar pişirilir.

Yumurta sarısı ve krema bir kaptaki karıştırılır.Kaynayan et suyundan karıştırılıp yahnıye ilave edilir.Tavada halka doğranmış kerevizler sıvıyağda kızartılır.Tepsiye dizilip üzerine yahnı dökülür.200 derece fırında 15 dakika pişirilir.Üzeri ince kıyılmış dereotu ve maydanozla süslenip servis yapılır.
