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

© lezzetler.com tarif no:88083 • adı:Fırında Kereviz Yahnisi • gönderen:kolay lokma • indirme tarihi:09.05.2024 - 04:51