ARPACIK SOĞANLI YAHNİ

750 gr kemiksiz dana eti
25-30 arpacık soğan
10-12 diş sarımsak
Yarım su bardağı sıvıyağ
3 su bardağı sıcak su
10-12 mantar
6 çorba kaşığı sirke
Yarım limonun suyu
1 çay kaşığı tarçın
2-3 dal maydanoz
Yarım çay kaşığı kırmızı tozbiber
1 çay kaşığı karabiber
Tuz

Eti kuşbaşı doğrayın. Soğan ve sarımsakların kabuklarını soyun. Mantarları ovalayarak temizleyip dilimleyin. Kararmalarını önlemek için limonlu suda bekletin.
Tencerede sıvıyağı kızdırın. Eti ilave edip tahta kaşıkla karıştırarak rengi dönene kadar kavurun. Soğan ve sarımsakları ekleyip pembeleşinceye kadar sote edin. Etler hafif yumuşayınca ve soğan ile sarımsaklar pembeleşince sıcak suyu ve sirkeyi ilave edin. Etler yumuşayıncaya kadar yaklaşık 30 dakika kapağı kapalı olarak pişirin.
Mantarları sudan çıkarıp süzün ve etlere ekleyin. Tarçın, kırmızı tozbiber, karabiber ve tuzla tatlandırıp 10-15 dakika daha pişirin. Ateşten alıp maydanozla süsleyin ve servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:45490 • adı:Arpacık Soğanlı Yahni • gönderen:flaş • indirme tarihi:29.03.2024 - 11:52