



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARACA YAHNİSİ (MARİNELİ)

Necip Usta

2 kilo karaca eti (kemikli kuşbaşı kol, döş ve gerdandan kesilmiş)

3 çorba kaşığı tepeleme yağ

1 çorba kaşığı tuz

2 su bardağı, karacayı beklettiğiniz marinenin suyu

13 su bardağı su

Meyanesi için:

2 kahve fincanı yağ

3 kahve fincanı un

Üzerinin garnitürü:

40 adet arpacık soğanı

3 çorba kaşığı yağ

Az tuz

Az tozşeker

2 kahve fincanı su

4 dilim kabuksuz beyaz ekmek

Marinesi:

1 su bardağı rafine yağı

1 su bardağı elma sirkesi

1 küçük soğan, piyaz doğranmış

2 adet defne yaprağı

10 adet tane karabiber

10 adet ardıç tanesi

4 dal maydanoz

1 tatlı kaşığı kekik

2 adet tane karanfil

1) Marineyi hazırlamak için tüm marine malzemesini iyice karıştırınız. Karacayı 3x3 santim kemikli kuşbaşı kol, döş ve gerdandan doğrayınız. Marineye yatırıp 3 gün bekletin, bir süzgece çıkarıp süzdürünüz, kurulayınız.

2) Bir tencereye yağı koyup kızdırınız, karaca etlerini ilâve edip bırakacakları suyu çekip pembe bir renk alıncaya kadar 15-20 dakika kavurunuz.

3) Tuzunu, 2 su bardağı marine suyunu ve 13 su bardağı suyu ilâve edip bir kere kaynadıktan sonra ağır ateşte 1,5 saat pişmeye bırakınız.

Meyanesi:

1) Bir tencereye yağla unu koyup, un sarı altın rengi alıncaya kadar karıştırarak kavurup tavşana ilâve ediniz.

2) 30 dakika daha pişirip kontrol ederek ateşten alınız.

Garnitürün hazırlanışı:

1) Arpacık soğanını temizleyip kaynar suda 2 dakika haşlayınız.

2) Dibi düz bir tencereye koyarak üzerine 1 kaşık yağ, az tuz ve az tozşeker, 2 kahve fincanı su koyup 1 yağlı kâğıt, bir de kapak kapatarak 20 dakika fırında pişiriniz.

3) Ekmekleri kibrit biçimi kesip fırında veya yağda kızartınız.

4) Tavaya 1 kaşık yağ koyup mantarları 3-4 dakika sote yapınız.

5) Üstüne soğanları, sonra mantarları, daha sonra da kızarmış ekmeği serpip hemen servis yapınız.