



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇLU DANA YAHNİSİ

500 gr. dana bifteği
250 gr, taze arpacık soğanı
500 gr. sarı patates
500 gr. havuç
2 çorba kaşığı katıyağ
1 adet et suyu tableti
Yeterince tuz, biber

YAPILIŞI:

Kasaptan eti alırken sinirlerini ve yağlarını iyice temizletiniz. Sinirler etin pişerken yumuşamasını engeller. Çok ince dilimler halinde kestirip dövdürünüz. Hafif ateşte tavaya bir çorba kaşığı yağ koyarak, bifteklerin altını üstünü çok az kızartınız. Kızaran biftekleri bir kenara alıp bekletiniz. Tavadaki yağa kalan bir kaşık katıyağ ilave edip üst kabuklarını ayıkladığınız taze arpacık soğanlarını pembeleşene kadar kızartınız. Öte yandan patatesleri ve havuçları yıkayıp kabuklarını soyunuz. İnce ince dilimleyiniz. Fırın tepsisini tavadaki yağla yağlayınız. Üzerine patates dilimlerini yerleştiriniz. Patateslerin üzerine kızarttığınız biftek parçalarını koyunuz. Bifteklerin üstünü havuç dilimleriyle örtünüz. Kızarttığınız soğanları havuçların üzerine serpiştiriniz. 2 bardak sıcak suda et suyu tabletini eritiniz. Bu suyu havuçların üzerine dökünüz. Tepsiyi alüminyum kağıtla (Rulo halinde satılır) kapatınız. Önceden ısıtılmış kızgın fırında 45-50 dakika pişirip sıcak sıcak ikram ediniz.

Not: Et suyu tableti tuzlu olacağından, tuzunu ve biberini fırına sürmeden, yemeğin suyunu tadarak, arzuınıza göre ayarlayın.