



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İTALYAN YAHNİSİ

500 gr yağsız sığır eti (kuşbaşı doğranmış)
500 gr yağsız dana eti (kuşbaşı doğranmış)
30 gr (2 çorba kaşığı) tereyağı
2 çorba kaşığı rafine yağ
2 taze soğan (ince doğranmış)
3 diş sarımsak (dövülmüş)
2 büyük havuç (kabukları soyulup ince kıyılmış)
450 gr domates (kabukları soyulmuş ve kuşbaşı doğranmış)
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı karabiber
4 sap maydanoz
1 defne yaprağı
1 su bardağı et suyu
500 gr patates (kabukları soyulup ortadan ikiye bölünmüş)

Büyük bir güvece tereyağı ve rafine yağı koyup güveci orta ateşe oturtunuz. Yağ kızınca soğan ve sarımsağı ekleyip 5-6 dakika, soğanlar pembeleşinceye kadar kızartınız.
Güvece sığır ve dana etlerini koyup 7-8 dakika, her taraflarını kızartınız.
Havuç, domates, tuz, biber, maydanoz ve defne yaprağını ekleyip üstüne et suyunu dökünüz. Ateşi yükseltip yemeği kaynatınız. Kaynamaya başlayınca ateşi kısıp güvecin kapağını kapatarak, 1 saat ağır ateşte pişiriniz. Patatesleri ekleyip 30-45 dakika daha, etlere bıçak rahatça işleyene kadar pişiriniz.
Güveci ateşten alıp, maydanoz saplarıyla defne yaprağını çıkarıp atınız. İtalyan yahninizi güveçte servis ediniz.