



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI DANA YAHNİ

1 1/2 orba kaşığı ayçiçek yağı
750 g dana kuşbaşı (yağsız)
1 iri soğan (doğranmış)
250 g mantar (yıkayıp kurulanmış; iri olanları 2'ye ya da 4'e bölünmüş)
2 orba kaşığı tozşeker
75 cl (3 su bardağı) tuzsuz esmer et suyu
1/2 tatlı kaşığı tuz
bir tutam karabiber (taze çekilmiş)

Bir tencereye iekyağının 1 çorba kaşığını koyup, tencereyi orta ateşe oturtarak, yağı ısıtın. İsinınca kuşbaşı etleri ekleyip, sık sık karıştırarak, her yanları kahverengileşinceye kadar (yaklaşık 8 dakika) pişirin. Delikli kaşıkla etleri başka bir tencereye aktararak, bir kenara bırakın.

Kalan ayçiçek yağı, soğanlar, mantarlar ve şekeri tenceredeki pişme suyuna ekleyip, sürekli karıştırarak, mantarlar kahverengileşinceye ve karışım bütün suyunu çekinceye kadar (yaklaşık 10 dakika) pişirin. Tencereyi ateşten alıp, mantarlı karışımı etlerin bulunduğu tencereye aktararak, esmer et suyu, tuz ve karabiberi katın. Tencereyi kısık ateşe oturtup, kapağını kapatarak yahniiyi dana etleri iyice yumuşayıncaya kadar (1,5-2 saat) pişirin. Tencereyi ateşten alıp, yahniiyi büyük bir çorba ksesine aktararak, servis yapın.