MANTARLI DANA YAHNİSİ

600 gr. kontrfile (dana)
2 çorba kaşığı un
3 baş soğan (mümkünse iri ve beyaz)
3 çorba kaşığı katıyağ
100 gr. çiftlik mantarı
1 kahve fincanı limon suyu
1 su bardağı et suyu
2 çorba kaşığı domates salçası
1/2 çay kaşığı hindistancevizi rendesi
1 kahve fincanı süt
1 çay bardağı yoğurt
Yeterince tuz, karabiber

Eti, 1.5 santim eninde, 7-8 santrm uzunluğunda ince ince dikkatli bir şekilde kesiniz.
Yağını, sinirlerini alıp, et parçalarını una bulayınız. Unu iyice yedirmek için karıştırınız.
Soğanları bütün olarak halka halka doğrayıp yağda karıştırarak nar gibi kızartınız.
İçine una buladığınız et parçalarını atıp bir süre tahta kaşıkla karıştırarak kavurunuz.
Mantarları üçe dörde bölüp ekleyiniz. Tuzunu, biberini, salçasını, limon suyunu ve hindistancevizi rendesini ilave ediniz.
Sütü, yoğurdu, et suyunu katıp etler yumuşayıncaya kadar orta hararetli ateşte pişiriniz. Sıcak sıcak ev halkına ikram ediniz.

© lezzetler.com tarif no:60912 • adı:Mantarlı Dana Yahnisi • gönderen:Saadet • indirme tarihi:26.04.2024 - 12:01