OVIEDO YAHNİSİ

1 kg dana eti (kuşbaşı doğranmış)
7 çorba kaşığı zeytinyağı
3 diş sarımsak (dövülmüş)
2 su bardağı et suyu
1+1/2 tatlı kaşığı tuz
1 büyük soğan (dilimlenmiş)
500 gr patlıcan (küp biçiminde kesilip, tuzlu suda bırakılmış)
3 büyük domates (kabukları soyulup, doğranmış)
1/2 limonun kabuğu (rendelenmiş)
1/2 limonun suyu
125 gr (1 su bardağı) iri siyah zeytin (çekirdekleri çıkarılmış)
Baharat torbası:
4 sap maydanoz
1 fiske kekik
1 defne yaprağı

Büyük bir tencereye 4 çorba kaşığı zeytinyağı koyup, orta ateşte kızdırınız, 2 diş sarımsak ekleyip sık sık karıştırarak 1 dakika pişiriniz.
Etleri azar azar katıp, sık sık karıştırarak 10 dakika, her yanları pembeleşene kadar pişiriniz. Delikli bir kepçeyle, kızaran etleri bir tabağa çıkarıp, öteki etleri de aynı biçimde pişiriniz.
Bütün etler kızarınca, hepsini yeniden tencereye koyup, et suyunu ve baharat torbasını katarak, 1 tatlı kaşığı tuz serpiniz. Et suyu kaynamağa başlayınca tencerenin kapağını kapatıp, yemeği 1,5-2 saat, bıçağın ucu etlere kolaylıkla batana kadar pişiriniz. Yemeğin pişmesinden 1 saat önce, kalan 3 çorba kaşığı yağı başka bir büyük tencerede kızdırıp, soğanı ve kalan 1 diş sarımsağı ekleyiniz. Arasıra karıştırarak 8-10 dakika, soğanlar pembeleşene kadar pişiriniz.
Patlıcanları katıp, sürekli karıştırarak 5 dakika pişiriniz. Domates, limon kabuğu, limon suyu ve kalan 1/2 tatlı kaşığı tuzu ekleyip, tencerenin kapağını kapatarak ateşi kısınız. Sebzeleri 15 dakika pişirip, tencereyi ateşten indirerek bir kenara bırakınız. Öteki tenceredeki etler pişince, delikli bir kepçeyle etleri bir tabağa çıkarınız. Baharat torbasını tencereden çıkarıp atınız. Ateşi açıp, tenceredeki sosu 5 dakika kaynatınız. Etleri yeniden tencereye koyup, öteki tenceredeki patlıcanlı karılımı ve zeytinleri katıp, karıştırınız. Ateşi kısıp, yahniyi 20 dakika daha pişiriniz.
Tencereyi ateşten indirip, yahniyi ısıtılmış bir servis tabağına boşaltarak servis ediniz.

Not: Bol ve lezzetli soslu bu İspanyol yemeğini, pilav ya da patates püresiyle servis edebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:63140 • adı:OVIEDO YAHNİSİ • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:26.04.2024 - 12:21