SIĞIR PAPAZ YAHNİSİ (DÜDÜKLÜ)

800 gram sığır eti kemiksiz
750 gram soğan (7 büyük)
100 gram patates (3 orta)
15 gram sarımsak (12 diş)
120 gram sadeyağ, ya da 120 gram margarin (6 çorba kaşığı)
1/2 kahve fincanı sirke
2 bardak su
Tuz

1 Düdüklü tencereye; 6 silme çorba kaşığı sadeyağ, ya da margarin ile, kemiksiz irice kuşbaşı doğranmış 800 gram sokum, ya da tranş tarafından sığır eti koyarak, etler sularını salıp da tekrar çekinceye kadar arada bir karıştırarak aşağı yukarı 15 dakika kavurmalı, sonra bunlara; yarım ay şeklinde ince doğranmış 7 büyük baş soğan ile iç kabukları ayıklanmış 12 diş sarımsak koyarak, soğanlar pembemsi bir renk alıncaya kadar bir on dakika daha kavurmakta devam etmeli, sonra tencereye 2 bardak su, soyulmuş ve dörde bölünmüş 3 orta patates, yarım kahve fincanı sirke ile, yarım çorba kaşığı da tuz katarak tencerenin kapağım kapatmalıdır.
2 Sonra tencereyi çok kuvvetli ateşe vererek üstündeki düdük yukarıya doğru yükselip de bol buhar ve ıslık gibi sesler çıkarmaya başladıktan sonra hesap edilmek üzere eti, yarıya kadar azaltılmış ateşte bir, bir çeyrek - bir buçuk saat arasında pişirmeli ve ateşten alarak buharım boşalttıktan sonra servis yapmalıdır.

ML® Papaz Yahnisi için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:34935 • adı:SIĞIR PAPAZ YAHNİSİ (düdüklü) • gönderen:bahar dalı • indirme tarihi:24.04.2024 - 20:58