SIĞIR YAHNİSİ

1 kg. but veya incik tarafından sığır eti
100 gr. koyun kuyruk yağı
1 kg. havuç
6-8 adet patates
2 adet soğan
20 adet kadar arpacık soğanı
Yeteri kadar tuz, biber, un, kekik ve kızartma yağı

YAPILIŞI:
Koyun kuyruğunu fındık büyüklüğünde doğrayınız. Hafif ateşte yağı çıkıp, kıkırdağı kalana kadar pişiriniz. Kevgirden süzüp yağı bir tencereye alınız. Kuşbaşından irice doğradığınız sığır etini bu yağda kavurunuz. Ayrı bir yerde soğanları ince yemeklik doğrayıp sıvıyağda sarartınız.
Arpacık soğanlarını bütün olarak atınız. Pembeleşen soğanları etin içine katıp, karıştırınız. Bolca bir çorba kaşığı un atıp, et ve soğanları una bulayarak, un sararın-caya kadar kavurunuz. Etlerin üstünü örtecek kadar sıcak su koyup ağır ateşte etler yumuşayıncaya kadar ve suyunu çekip yağı kalıncaya kadar pişiriniz. Tuzunu biberini ekiniz. Havuçları halka halka doğrayıp pişmenin yarısında, yemeğe katınız. Patatesleri şekilli doğrayıp inmesine yakın yahniye ekleyiniz. Patatesler pişince sıcak sıcak kekik ekip ikram ediniz.

Not: Bu yemekte kullandığımız kuyruk yağı yemeğe lezzet vermek için seçilmiştir. Hayvansal yağlar ve kolesterol ile ilgili çok şey söylendi, yazıldı. Biz aşırıya kaçmadan, damak tadımız için zaman zaman hayvansal yağlar kullanmaktan zarar görmeyeceğimize inanıyoruz.

© lezzetler.com tarif no:44164 • adı:Sığır Yahnisi • gönderen:dağlar kızı • indirme tarihi:25.04.2024 - 13:43