SIĞIR YAHNİSİ

1 kg sığır eti (kuşbaşı doğranmış)
150 gr (1+1/4 su bardağı) un
1 tatlı kaşığı tuz
1/2 kahve kaşığı karabiber
60 gr (4 çorba kaşığı) tereyağı
4 büyük soğan (doğranmış)
8-10 su bardağı kaynar su
1 şalgam (kabuğu soyulup, iri küp biçimi doğranmış)
12 orta boy havuç (kazmıp, her biri 4'e bölünmüş)
12 küçük soğan (kabuklan soyulmuş)
12 küçük taze patates (kabukları kazınmış)
2 çorba kaşığı maydanoz (ince kıyılmış)

Un, tuz ve biberi orta boy bir kasede karıştırıp, etleri bu baharatlı una bulayınız.
Tereyağı büyük bir tencerede, orta ateşte eritiniz. Yağ kızınca soğanların yarısını ekleyip 8-10 dakika, arasıra karıştırarak, renkleri iyice pembeleşene kadar pişiriniz. Bir delikli kepçeyle, soğanları tencereden bir tabağa çıkarınız.
Unlanmıuş kuşbaşı etleri aynı tencerede, her tarafları kahverengileşene kadar pişiriniz. Tabaktaki pişmiş soğanları ekleyiniz. Kaynar suyu (kaynar su etlerin ve soğanların üstünü 1-1,5 cm kadar örtmelidir) katınız.
Kalan soğanları, şalgamı ve havuçların yarısını ekleyip, malzemeyi ağır ateşte 1 saat haşlayınız.
Kalan havuçları, küçük soğanları ve taze patatesleri ekleyip, tencerenin kapağını kapatarak, 30 dakika daha pişiriniz.
Yahniyi tadıp, gerekiyorsa biraz daha tuz ve biber serpiniz. (Yemeğin suyu azsa biraz daha kaynar su ekleyebilirsiniz; ancak bu durumda, yemeği 1-2 dakika daha kaynatmak gerekir.)
Maydanozu serpip bir taşım kaynattıktan sonra, tencereyi ateşten alınız. Yahniyi tenceresinden yada ısıtılmış bir servis tabağına boşaltarak, servis ediniz.

Not: Zengin bir yemek olan sığır yahnisini, pişirdikten 24 saat sonra (bu süre içinde buzdolabında saklamak koşuluyla), yeniden ısıtarak servis edebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:64503 • adı:SIĞIR YAHNİSİ • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:23.04.2024 - 15:21