



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

AVCI YAHNİSİ

- 1,5 kg tavşan veya karaca eti (küçük parçalara ayrılmış)
- 100 gr tereyağı
- 1 defne yaprağı
- 1 büyük yeşil biber (tohumları ayıklanmış ve dilinmiş)
- 350 gr mantar (yıkayıp kurulanmış)
- 250 gr küçük beyaz soğan soyulmuş ve bütün bırakılmış)
- Marinad:
- 2 büyük havuç (temizlenmiş ve doğranmış)
- 1 büyük soğan (muntazam dilimlenmiş)
- 2 diş sarımsak (ezilmiş)
- 1 çorba kaşığı taze maydanoz (doğranmış)
- 1 su bardağı et suyu
- 1 su bardağı sirke
- 50 gr (1/4 su bardağı) zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı karabiber

Geniş ve çok derin olmayan bir kaba, bütün marinad malzemelerini koyup eti ekleyiniz. Ara sıra eti döverek oda sıcaklığında 6-8 saat bırakınız. Eti marinaddan alınız ve kabaca kurulayarak marinadı bir yere kaldırınız. Geniş, ateşe dayanıklı bir kulplu tencerede ve orta ateşte yağı eritiniz. Köpükler çökünce eti ekleyerek ve arasıra çevirerek 5 dakika, etin her tarafı kahverengileşinceye kadar pişiriniz, defne yaprağını ve marinadı ekleyiniz. Ateşi yükseltip, kaynatınız. Yüzeye çıkan köpükleri alarak, ateşi hafifletip tencerenin kapağını kapatınız ve 2 saat ağır ağır kaynatınız. Yeşil biberi, mantar ve soğanları karıştırdıktan sonra 3 dakika daha pişiriniz. Tencereyi ateşten alarak defne yaprağını çıkarınız. Yahniiyi derin bir servis tabağına aktararak bir defada servis ediniz.

Not: Bu marinatlı yahni kremalı patates ve yeşil sebze ile servis edilir.