



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAHARATLI YAHNİ

1 12 kg kuşbaşı et
150 gr (10 çorba kaşığı) tereyağı
2 çorba kaşığı rafine yağ
3 orta boy soğan (ince doğranmış)
3 diş sarımsak (dövülmüş)
1 yeşil biber (ayıklanmış ve kıyılmış)
70 gr (1 su bardağı) kıyılmış ceviz
4 çorba kaşığı maydanoz (kıyılmış)
1 çay kaşığı kekik
2 defne yaprağı
1 tatlı kaşığı tuz
2 1/2 su bardağı et suyu
2 çorba kaşığı domates püresi
30 gr (2 çorba kaşığı) unlu tereyağı
Un karışımı:
6 çorba kaşığı un
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber

Un karışımını büyük, düz bir tabağa koyup etleri karışıma bulayınız; silkeleyerek fazla gelen unları attıktan sonra, etleri bir kenara koyunuz.

Ateşe dayanıklı büyük bir tencerede, 60 gr (4 çorba kaşığı) tereyağı rafine yağla birlikte hafif ateşte eritiniz; yağın köpükleri kaybolunca etleri yavaş yavaş içine atınız ve altüst ederek her tarafını 5 dakika kadar kızartınız. Pişen etleri delikli bir kepçeyle alıp kalanları pişirirken, çıkardıklarının sıcak kalmalarını sağlayınız. (Bunun için etleri aldığınız tabağı alüminyum kâğıdıyla kaplayabilirsiniz).

Bütün etleri tencereden aldıktan sonra, kalan tereyağını tencereye koyup eritiniz ve köpükleri kaybolunca, soğanı, sarımsağı, yeşil biberi koyup 5-7 dakika, soğanlar pembeleşene kadar pişiriniz.

Cevizleri, maydanozu, kekiği, defne yapraklarını, tuzu ekleyip 3 dakika daha karıştırarak pişiriniz ve et suyu ile domates püresini de boşaltıp, kaynatınız.

Etleri tekrar tencereye koyup ateşi kısınız ve kapağını kapayıp 1,5 saat kadar, arasıra karıştırarak haşlayınız. Unlu tereyağı da azar azar ekleyip, sos koyulaşana kadar 5 dakika kaynatınız. Yemeği ateşten alıp hemen servis ediniz.

Not: Baharatlı yahnî yeşil sebze ve salata ile servis edilebilir.