



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BİBERLİ YAHNI

- 2 çarliston biberi (sap ve çekirdekleri temizlendikten sonra, her biri 4'e bölünmüş)
- 2 acı sivribiber (sap ve çekirdekleri temizlendikten sonra, iri doğranmış)
- 2 çorba kaşığı ayçiçek yağı
- 1 kg yağsız dana eti (kuşbaşı doğranmış)
- 2 büyük soğan (iri doğranmış)
- 2 kereviz sapı (ince doğranmış)
- 2 diş sarımsak (ince kıyılmış)
- bir tutam zencefil
- 1 çorba kaşığı kimyon
- 1 çorba kaşığı kekik
- 1/4 tatlı kaşığı pul kırmızıbiber
- 1/4 tatlı kaşığı karabiber (taze çekilmiş)
- 1 çorba kaşığı un
- 750 g olgun domates (kabukları soyulup, çekirdekleri çıkarıldıktan sonra, iri parçalar halinde doğranmış)
- 1 defne yaprağı
- 1 1/2 tatlı kaşığı tuz
- 1/2 tatlı kaşığı portakal kabuğu rendesi

Çarliston biberi ve acı sivribiber parçalarını blender kabına koyup, 12,5 cl. (1/2 su bardağı) su ekleyerek, püre kıvamı alıncaya kadar karıştırın. Püreyi tel süzgeçten bir kâseye geçirip, bir kenara bırakın.

Yapışmayan bir tavaya 1 /2 çorba kaşığı çiçekyağı koyup, tavayı orta ateşe oturtarak, yağı ısıtın. Isınınca kuşbaşı etlerin 1/4'ünü tavaya koyup, sık sık karıştırarak, her yanları kahverengileşinceye kadar (yaklaşık 8 dakika) pişirin. Etleri delikli spatulayla bir tencereye aktarın, tavaya 1 /2 çorba kaşığı çiçekyağı koyarak, ısıtın. Isınınca kalan kuşbaşı etlerin yarısını ekleyip, her yanları kahverengileşinceye kadar (yaklaşık 8 dakika) pişirin. Etleri delikli spatulayla tencereye aktarın, tavaya 1/2 çorba kaşığı çiçekyağı koyarak ısıtın. Isınınca kalan etleri koyup, her yanları iyice kahverengileşinceye kadar (yaklaşık 8 dakika) pişirdikten sonra, delikli spatulayla tencereye aktarın.

Kalan 1/2 çorba kaşığı ayçiçek yağınını tavaya koyup ısıtın. Isınınca soğanlar, kerev'z sapları ve sarımsağı ekleyip, sürekli karıştırarak, 5 dakika pişirin. Zencefil, kimyon, kekik, pul kırmızıbiber ve karabiberi katıp, 1 dakika pişirin. Unu katıp, sürekli karıştırarak, 1 dakika daha pişirdikten sonra, tavayı ateşten alın ve karışımı etlerin bulunduğu tencereye aktarın. Kâsedeki biber püresini ve 1/2 litre (2 su bardağı) su ekleyio, domatesler, defne yaprağı, tuz ve portakal kabuğu rendesini katın. Tencereyi kısık ateşe oturtup, kapağını kapatmadan, etler iyice yumuşayıncaya kadar (yaklaşık 2,5 - 3 saat) pişirin (karışımın kaynamamasına ya da etlerin katılaşmamasına dikkat edin. Suyunu fazla çekerse, etler istenen kıvama gelinceye kadar her defasında 1/2 su bardağı su ekleyin). Tencereyi ateşten alıp, yahniiyi büyük bir salata kâsesine aktararak, servis yapın.