



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BÖRÜLCELİ SIĞIR YAHNİSİ

1 kg siğir eti (kuşbaşı doğranmış)
500 gr börülce
6+1/4 su bardağı su
1/2 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
500 gr sosis (her biri 2,5 cm boyunda parçalara doğranmış)
3 çorba kaşığı rafine yağ büyük soğan (ince doğranmış)
2 diş sarımsak (dövülmüş)
1 defne yaprağı
4 büyük domates (kabukları soyulup, çekirdekleri temizlenerek doğranmış)
3/4 su bardağı et suyu

Börülceleri büyük bir kaba koyunuz. Kaba börülcelerin üstünü örtecek kadar su ekleyip, börülceleri 12 saat bir kenarda bekletiniz.

Börülceleri süzüp, büyük bir tencereye koyunuz. 6+1/2 su bardağı su, 1+1/2 tatlı kaşığı tuz ve 1/2 çay kaşığı biber katıp, tencereyi harlı ateşe oturtarak, börülceleri haşlayınız. Su kaynamaya başlayınca ateşi kısıp, börülceleri 1,5 saat yumuşayana kadar haşlayınız. Tencereyi ateşten alıp, bir kevgirden süzünüz. (Pişme suyundan 1+1/2 su bardağını ayırınız.)

Önce, fırınınızı hafifçe (150° C) ısıtınız. Rafine yağı orta boy bir tavada, orta ateşte kızdırınız. Sosisleri ekleyip 15 dakika, arasıra çevirerek, her tarafları hafifçe kahverengileşene kadar kızartınız.

Bir delikli kepçeyle sosisleri tavadan alıp, kağıt peçete üstünde fazla yağlarını süzdürdükten sonra, bir kenara bırakınız.

Soğan ve sarımsakları tavadaki kızgın yağa atıp 5 dakika, arasıra karıştırarak, soğanlar iyice pembeleşene kadar kavurunuz. Bir delikli kepçeyle soğan ve sarımsakları bir tabağa çıkarınız.

Ateşi yükseltip (gerekliyorsa tavaya biraz daha rafine yağ ekleyerek), kuşbaşı doğranmış siğir etini tavaya koyunuz. Sık sık çevirerek, her tarafları kahverengileşene kadar kızartınız.

Tavayı ateşten alıp, etleri bir delikli kepçeyle büyük bir güvece aktarınız. Kavrulmuş soğan ve sarımsağı, defne yaprağını, domatesleri ve et suyunu ekleyip, kalan 1 tatlı kaşığı tuz ile kalan 1/2 çay kaşığı biberi serptikten sonra, güvecin kapağını örterek fırında 2 saat pişiriniz.

Güveci fırından alıp içine haşlanmış börülce, kızarmış sosis ve börülcelerin piştiği sudan ayrılmış bulunan 1+1/2 bardak pişme suyunu katınız. Güveci yeniden fırına sürüp, yahniiyi 1 saat daha, arasıra karıştırarak, et yumuşayana kadar pişiriniz. Güveci fırından alıp, yahninizi servis ediniz.