



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DANA ETLİ YAHNİ

- 200 gr kuşbaşı dana bonfile
- 3 yemek kaşığı Luna margarin
- 1 adet kuru soğan
- 1 adet havuç
- 2 diş sarımsak
- 2 çay kaşığı toz kırmızı biber
- ½ çay kaşığı tarçın
- 1 su bardağı et suyu
- ½ çay bardağı kuru üzüm
- 1 su bardağı haşlanmış nohut
- 1 tatlı kaşığı toz kişniş

Luna margarinin yarısı tencerede eritildikten sonra tuz ve karabiberle tatlandırılan bonfile orta dereceli ateşte pişirilir. Et pişme rengini aldıktan sonra bir tabağa ayrılır. Küp şeklinde doğranan soğan, havuç ve sarımsak kalan Luna margarin ile sebzeler yumuşayana kadar 10 dakika kadar kavrulur. Baharatları da eklendikten sonra kısa bir süre daha pişirilir ve et suyu, kuru üzüm, nohut ve kişniş eklenir. Karışım koyu bir kıvam kazandıktan sonra bonfile ve limon kabuğu rendesinde ilave edildikten sonra 2- 3 dakika daha pişirilerek sıcak olarak servis edilir.