



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DANA YAHNİSİ

800 gram nua tarafından dana eti,
70 gram margarin yağı,
2 kaşık zeytinyağı,
1/2 bardak et suyu,
1 limonun suyu,
1 yumurtanın sarısı,
3 yaprak adaçayı,
1 kaşık un,
yeteri kadar tuz ve karabiber.

20 gram margarin yağıyla zeytinyağını ve adaçaylarını bir güvece koyarak ateşe oturtun. Yağ kızdıktan sonra dana etini bütün olarak içine atın ve ateşin ısısını yükselterek çevire çevire etin her yanını kızartın. Et kızardıktan sonra tuzunu, biberini serpin ve beş dakika kadar pişirin. Ilık et suyunu da etin üzerine gezdirerek döktükten sonra güveci ateşten indirin ve üzerini bir kapakla örterek orta ısıdaki bir fırına sürün. Fırında 1 1/2-2 saat kadar pişirin (Gerektiği takdirde yarım bardak et suyu daha katın).

Et piştikten sonra güveğin ağzını açın ve yirmi dakika daha ağız açık olarak fırında tutun. Sonra fırından çıkarak eti servis tabağına yerleştirin ve sosunu hazırlayın-caya kadar sıcak bir yerde muhafaza edin. Güveçte kalan etin suyunu ince delikli bir süzgeçten geçirerek süzün ve tekrar güvece boşaltın ve kabı hafif bir ateşin üstüne oturtun. Artan margarin yağını katın. Yağ eriyince salçayı çabuk çabuk karıştırırken azar azar dökeceğiniz unu yedin. Hemen arkasından sicim gibi akıtarak et suyunu dökün ve salçaya yedin. Salçayı koyu bir kıvama gelinceye kadar karıştırmaya ara vermeden pişirin. Beri yanda porselen bir kâsenin içinde yumurtanın sarısıyla limonun suyunu iyice çırpın ve salçayı ateşten indirir indirmez içine katın ve çabuk çabuk karıştırarak bunları birbirlerine yedin. Sonra sıcak bir yerde tuttuğunuz servis tabağındaki eti dilim dilim kesin. Salçayı da sıcak olarak üzerine boşalttıktan sonra tabağın çevresini gratine edilmiş domates dilimleri ve haşlanmış sebzeye süsleyip servis yapın.

[ML® Kork Yahnisi için tıklayın](#)