



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## DENİZCİ YAHNİSİ (İSVEÇ)

<https://www.lezzetsirri.com>

800 gr. kalın dana bifteği  
4 baş soğan  
10 orta boy patates  
50 gr. tereyağı  
1 defne yaprağı  
1 tatlı kaşığı kekik  
1 tatlı kaşığı beyaz biber  
4 çorba kaşığı sıvıyağ  
2 tatlı kaşığı tuz

Eti iri parçalar halinde kesin. Soğanları soyup, halka halka doğrayın. Patateslerin kabuklarını soyup kalın dilimler halinde yuvarlak yuvarlak kesin. Derin bir tavada tereyağını eritip sıvıyağ ile kızdırın. İçine halka soğanları atıp, soğanlar altınimsı kahverengi bir görünüm alıncaya kadar karıştırarak kavurun. Kavrulan soğanları bir kevgirle yağını süzerek tavadan bir tabağa alın ve aynı yağda etleri çevirerek kızartın. Kızarttığınız etleri bir tabağa alın. Daha sonra tüm etleri tavaya koyun ve üzerine biraz su, beyaz biberi, kekiği ve tuzu ilave edin. İçine defne yaprağını atın ve kaynamaya başlayınca bir kapakla kapatıp orta ateşte 10 dakika pişirin. Daha sonra biraz pişmiş etleri, içinden servis yapabileceğiniz, fırına girecek ağzı kapaklı bir tencerenin dibine dizin. Etlerin üstüne patateslerin yarısını dizip, patateslerin üstüne kavurduğunuz soğanların hepsini boşaltın. Bir kaşıkla soğanları tüm patateslerin üzerine yayın ve tekrar kalan patates dilimlerini soğanların üzerine dizin. Tavada kalan pişme suyunu yemeğin üzerine gezdirerek dökün ve ateşe koyarak kaynamaya bırakın. Yemeğiniz kaynamaya başlayınca, tencerenin kapağını kapatarak önceden 180 derecede kızdırdığınız fırında 45-60 dakika, etler yumuşacık oluncaya kadar pişirin. Etlerin piştiğini kontrol ederken yemeğin biçimini bozmamaya ve patatesleri kırmamaya dikkat edin. Yemeğiniz piştikten sonra yanında bol yeşil bir salata ile servis yapın.