



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DÖKÜM TENCEREDE YAHNİ

Bernardo

800 gram yağsız kuşbaşı et
400 gram arpacık soğan
10 diş sarımsak
2 yemek kaşığı zeytinyağı
1 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı domates salçası
3 adet havuç
1 tatlı kaşığı sirke
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
2 adet defne yaprağı

Zeytinyağını döküm tencerimizde kızdırıyoruz. Kuşbaşı etleri alıp yüksek ateşte kendi suyunu çekene kadar pişiriyoruz. Etlerin üzerini geçecek kadar sıcak su ekleyip kapağını açık bıraktığımız tencerede orta ateşte pişirme işlemini sürdürüyoruz. Arpacık soğan ve sarımsakların kabuklarını ayıklayıp bütün halde tencereye ekliyoruz. Yumuşayan etlere domates salçası, arpacık soğan, sarımsak, sirke, tuz, karabiber ve defne yaprağını katıp karıştırıyoruz. Üzerini bir parmak kalınlığında geçecek kadar sıcak su ekleyip kısık ateşte pişirme işlemine devam ediyoruz. Kıvam ve lezzet vermesi için arada tereyağı ekliyoruz. Soğan ve sarımsaklar yumuşadığında salçalı sosuyla birlikte sıcak olarak servis edebilirsiniz.

