



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FRANSIZ KÖY YAHNISI

1,5 kg siğir eti (kuşbaşı doğranmış)
250 gr jambon (2 cm kalmılığına kesilmiş)
250 gr (1 su bardağı) un
250 gr mantar (yıkayıp kurulanmış ve ince doğranmış)
600 gr domates (soyulup, çekirdekleri çıkarılarak irice doğranmış)
3 diş sarımsak (dövmüş)
1 tatlı kaşığı portakal kabuğu (ince kıyılmış)
3/4 su bardağı et suyu
10 siyah zeytin (çekirdekleri çıkarılıp ortalarından ikiye bölünmüş)
Marinad:
1+1/4 su bardağı et suyu
1/4 su bardağı sirke
2 tatlı kaşığı tuz
6 tane-karabiber
1 çay kaşığı kekik
1 defne yaprağı
2 diş sarımsak (dövmüş)
4 orta boy soğan (ince doğranmış)
4 orta boy havuç (temizlenip ince doğranmış)
Baharat torbası:
1 çorba kaşığı kıyılmış maydanoz
4 sap maydanoz
1 fiske kekik
1 defne yaprağı

Büyük bir kasede marinad malzemesini iyice karıştırınız. Kuşbaşı etleri içine koyup marinada bastırınız. Kaseğin üstünü kapatıp buzdolabında 12 saat, ara-sıra karıştırarak bekletiniz.

Orta boy bir tencereye yarısına kadar su doldurup, suyu orta ateşte kaynatınız. İçine jambon dilimlerini atıp 10 dakika kaynatınız.

Tencereyi ateşten alıp suyunu süzdükten sonra, jambonları kâğıt peçete ile kurulayınız.

Eti marinaddan çıkarıp kurulayınız; marinadın suyunu ve sebzelerini saklayıp defne yaprağını atınız.

Fırını 170° C (orta sıcaklığa) getirip ısıtınız.

Bir kaseye unu koyup kuşbaşı etleri bu una bulayınız. Fazla unun gitmesi için etleri hafifçe silkeleyiniz. Büyükçe bir tencerenin dibine 2-3 jambon dilimi diziniz. Üstüne birkaç kaşık marinadın sebzelerinden koyup domates ve mantardan da biraz ekleyiniz. Üstüne bir sıra kuşbaşı etten diziniz. Dövmüş sarımsak, portakal kabuğu ve maydanozu serpip, baharat torbasını ekleyiniz. Sonra bir kat marinadın sebzelerinden, bir kat domates ve mantar, bir kat et dizip en üste jambon dilimlerini sıralayınız.

Et suyu ve marinadı tencereye döküp siyah zeytinleri ekleyiniz.

Tencereyi orta ateşe koyunuz. Kaynamaya başlayınca fırına sürüp 4 saat, etler iyice yumuşayana kadar pişiriniz. Tencereyi fırından çıkarıp üstündeki fazla yağı kaşıkla alınız. Tadına bakıp gerekirse biraz daha tuz ve biber ekleyerek hemen servis ediniz.

Not: Bu yahni haşlanmış taze patates ve yeşil salata ile servis edilebilir.