



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜVEÇTE PAPAZ YAHNİSİ

Cemre Cerit

1 kg kemikli dana eti (iri doğranmış)
7 adet soğan (4 tanesi ince kıyılmış, 3 tanesi dilimlenmiş)
200 gr nohut (30 dk haşlanmış)
10 diş sarımsak (bütün)
150 gr tereyağı (dilerseniz hafiflik için. tereyağı yerine 75 gr zeytinyağı kullanabilirsiniz)
2 çorba kaşığı sirke
1,5 su bardağı su
Taze çekilmiş karabiber
Tuz
1 tatlı kaşığı pul biber
Hamuru:
1 su bardağı un
Su

Etleri yıkayıp, toprak tencerenin dibine dizin. Üzerine nohudu, ince doğranmış soğanları, sarımsakları ve baharatları ekleyin. Suyu ve sirkeyi ekleyip tencerenin kapağını kapatın. Bir kapta unu yeteri kadar su ile karıştırarak hamur yapın. Bu hamuru malzemelerini koyup kapağını kapattığımız tencerenin kapağının tencereye oturduğu kısmı kaplamak için kullanacağız. Böylece yemeğimiz pişerken hava almayacak. Üstelik nostaljik ve şık görüntüsüyle alüminyum folyodan daha etkileyici bir sunum kazanacak. Artık ocakta çok kısık ateşte 1,5 saat pişirebilirsiniz. Ancak benim size önerim 180 -200 C'de fırında 1,5 saat pişirmeniz. Diğer taraftan da tereyağını tavada eritin kızınca dilimlenmiş soğanları pembeleşene kadar kızartın. Yahniyi ateşten alın bir kaç dakika dinlendirin. Şimdi ikram zamanı. Toprak tencereyi o haliyle sunuma çıkarıp hamuru konuklarınızın önünde kırmak tatlı bir gösteri havası yaratacaktır Hamuru kırdıktan sonra tencerenin kapağını açın. Bakır sahanlara servis yapıp kızarmış soğanları üzerine koyun.

