



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HOLLANDA YAHNİSİ

- 1 kg kemiksiz dana eti (tek parça halinde)
- 1 litre su (5 su bardağı)
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 6 büyük havuç (kabukları kazınmış ve doğranmış)
- 2 orta boy soğan (irice doğranmış)
- 1 kg patates (kabukları soyulmuş ve dörde bölünmüş)
- 1 çay kaşığı karabiber

Eti büyük bir tencereye koyup su ve tuzu ekleyerek orta ateşte kaynatınız. Kaynamaya başlayınca tencerenin kapağını kapatıp, ateşin altını kısarak 3 saat pişiriniz.

Sonra, havuç ve soğanları katıp, tencerenin ağzı açık olarak 30 dakika, hafif ateşte pişiriniz. Patates ve biberi ekleyip 30-40 dakika daha, ete keskin bir bıçak rahatça batırılır hale gelinceye kadar pişiriniz. Sivri uçlu iki kaşıkla eti tencereden çıkarıp bir kenarda sıcak tutunuz.

Sebzeleri süzgeçten süzüp bir tencereye aktarınız. Bir tahta kaşığının tersi ile sebzeleri ezip püre yapınız.

Püreyi önceden ısıtılmış servis tabağının ortasına yerleştiriniz.

Keskin bir bıçakla eti kalın dilimler halinde keserek, pürenin çevresine dizip servis ediniz.