



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

İRLANDA YAHNİSİ

2 kilogram kemikli kuzu eti
1,5 kilogram patates
1 kilogram havuç
2 adet kuru soğan
Yarım tatlı kaşığı taze kekik
Et suyu için:
Kuzunun kemikleri
1 adet havuç
1 adet kuru soğan
Yarım kereviz sapı
1 adet defne yaprağı
2 dal taze kekik
2-3 dal maydanoz
5-6 adet tane karabiber
Servis için:
Maydanoz
Frenk soğanı

Öncelikle etin kemiklerini ayırıp büyük bir tencereye alın.
Soğanı, havucu, kereviz sapını dörde bölüp kemiklere ekleyin.
Otları, tane karabiberleri ve tuzu da ilave edin.
Üzerine 3 litre su ekleyip kaynatın.
Ardından altını kısıp kapağı açık halde 2 saat kısık ateşte pişirin.
Bu sürenin sonunda et suyunu çözüp kemikleri ve sebzeleri alın.
Suyu tekrar tencereye alın ve miktarı 1,5 litreye inene kadar pişirmeye devam edin.
Yemek için ayırdığınız etleri iri parçalar halinde kesin.
Patatesleri de etlerle aynı büyüklükte doğrayın.
Havuçları biraz daha küçük kesin, soğanı ise yuvarlak yuvarlak doğrayın.
Eti başka bir tencereye alın.
Üzerine et suyunu ekleyin ve kaynayana kadar bekleyin.
Altını kısıp içine havuçları ve soğanları ilave edin ve karıştırın.
10 dakika daha pişirdikten sonra patatesleri ve kekiği de ilave edin.
Etler yumuşayana kadar 15-20 dakika daha pişirin.
Ocaktan aldığınız yemeği kapağını kapatıp 15 dakika kadar demlendirin.
Üzerine ince kıyılmış maydanoz serpip servis edin.



© lezzetler.com tarif no:153996 • adi:İrlanda Yahnisi • gönderen:Yemekhane • indirme tarihi:07.04.2025 - 13:21