



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İTALYAN USULÜ DANA YAHNİ

600 g dana eti (tercihen buttan; bütün yağı alınıp, kuşbaşı doğranmış)
2 çorba kaşığı natürel zeytinyağı
3 havuç (her biri kazınıp, irice doğranmış)
2 kereviz sapı (soyulup, irice doğranmış)
1 soğan (ince doğranmış)
2 diş sarımsak (biri dövülmüş; biri doğranmış)
3 çorba kaşığı karışık baharatlı ot (maydanoz, kekik, nane, vb.; ince kıyılmış)
1250 g domates (kabukları soyulup, çekirdekleri çıkarıldıktan sonra, doğranmış)
2 defne yaprağı
2 limonun kabuğu (rendelenmiş)
bir tutam tuz
bir tutam karabiber (taze çekilmiş)

Zeytinyağının 1 çorba kaşığını bir tencereye koyup, tencereyi harlı ateşe oturtarak, yağı kızdırın. Yağ kızınca etlerin 1/3'ünü koyup, sık sık karıştırarak, her yanları altın sarısı bir renk alıncaya kadar (yaklaşık 5 dakika) kızartın. Sonra delikli kaşıkla kâğıt mutfak havlusu döşenmiş bir tabağa çıkarın. Kalan etlerin yarısını tencereye koyup, aynı biçimde kızartarak, kâğıt mutfak havlusu döşenmiş bir tabağa çıkarın. Sonra kalan etleri kızartıp, kâğıt mutfak havlusu döşenmiş bir tabağa çıkarın.

Kalan yağı tencereye koyup, ateşi kısın. Havuç parçaları, kereviz sapı parçaları ve soğanları ekleyip, sebzeleri kısık ateşte yaklaşık 10 dakika pişirin. Bu arada, fırınınızı 150 °C'a ısıtın. Tencereye dövülmüş sarımsak, dana etleri, domatesler, defne yaprakları, limon kabuğu rendesinin yarısı, karışık baharatlı otların 1 çorba kaşığı, tuz ve karabiberi ekleyip, ara sıra karıştırarak tıkırdamaya bırakın. Tıkırdamaya başlayınca tencereyi ateşten alıp, üstünü alüminyum folyoyla örttükten sonra, kapağını kapatın ve tencereyi fırına verip, etleri iyice yumuşayıncaya kadar (yaklaşık 2 saat) pişirin.

Pişirme süresinin sonunda, doğranmış sarımsak, kalan baharatlı otlar ve kalan limon kabuğu rendesini bir kâsede karıştırın. Tencereyi fırından alıp, defne yapraklarını çıkararak atın. Yahniiyi bir servis kabına aktarın, üstüne kâsedeki otları serpererek, servis yapın.

SERVİS ÖNERİSİ: Yanında safranlı pilavla.