



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARACA YAHNİSİ

1500 gram kemikli karaca eti
100 gram sadeyağı ya da margarin (5 çorba kaşığı)
100 gram soğan (1 büyük)
75 gram havuç (1 orta)
125 gram sirke (1/2 bardak)
30 gram zeytinyağı (1/2 kahve fincanı)
3 bardak su
2 defne yaprağı
1 demet maydanoz
Tuz
Karabiber

1 Kol, kürek, pirzola ya da but taraflarından kemikli olarak yumurta büyüklüğünde parçalara kesilmiş 1500 gram karaca etini porselen bir kaba koyduktan sonra bunlara; hepsi küçük kesilmiş 1 büyük soğan, 1 orta havuç, yarım kereviz kökü (istenirse), yarım bardak sirke, yarım kahve fincanı zeytinyağı, 2 defne yaprağı, 2 tatlı kaşığı tuz ile biber koyarak hepsini iyice bir karıştırman ve üç dört saatte bir, etleri çevirmek suretiyle bunları 10 - 12 saat kadar sirkeye yatırmalı, on iki saat sonra etleri bir kaba almalı, sirkeli marinat suyunu da sonradan kullanmak üzere bir tarafa ayırmalıdır.

2 Sonra bir tencereye; 5 silme, çorba kaşığı sadeyağı, ya da margarin koyarak kızdırmalı, sonra bu yağa; tabağa almış olduğumuz et parçalarını katarak etlerin her bir tarafları pembeleşinceye kadar aşağı yukarı 10 dakika arada bir karıştırmak suretiyle kızartmalı, sonra etlere; bütün sebzeleriyle marinat suyu katarak, kuvvetli ateşte 10 dakika kadar pişirdikten sonra bunlara; 3 bardak sıcak su ile demet halinde 1 demet de maydanoz koymalı ve tencerenin kapağını kapatarak, etler iyice yumuşak bir hal almaya kadar orta kuvvetteki ateşte aşağı yukarı 2 saat pişirmelidir. (Suyunu çekerse bir miktar sıcak su katmalıdır.)

3 Pişince; etleri yine bir delikli kepçe ile süzölmüş olarak bir kaba almalı ve demet maydanozu da çıkarıp atmalı ve salçasını da bütün sebzeleriyle bir süzgeçten geçirdikten sonra etleri tekrar içine atmalı ve bir taşım daha kaynattıktan sonra tabağa almalı ve servis yapmalıdır. (Salçasını süzgeçten geçirmeden olduğu gibi tabağa alarak da servis yapılabilir.)