



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEREVİZLİ HARDALLI PATATES YAHNİSİ

750 gr patates
3 adet arpacık soğan
25 gr tereyağı
1 tatlı kaşığı hardal
1 adet doğranmış şalgam
1 adet kereviz
3 su bardağı et suyu
2 yemek kaşığı limon suyu
2 demet maydonoz
1 çay kaşığı tuz

Önce fırınınızı 200 °C ısıtın. Patatesleri çatalla hafifçe delip, bir fırın tepsisine yan yana yerleştirin ve tepsiyi fırına vererek, patatesleri yumuşayınca kadar (yaklaşık 45 dakika) pişirin.

Bu arada sıvı yağı bir tencereye koyup, tencereyi orta ateşe oturtarak, yağı ısıtın.

Isınınca arpacık soğanları ve hardal tohumlarını (isteğe bağlı) koyup, 1 dakika pişirin.

Şalgamları ve kerevizleri katıp, sık sık karıştırarak, 10 dakika pişirdikten sonra, et suyunun 35 cl'sini (yaklaşık 1+1/2 su bardağı) ve limon suyunu ekleyerek, tuzun yarısını serpin ve karışımı bir taşım kaynatın.

Kaynayınca tencerenin kapağını kapatıp, ateşten alarak, bir kenara bırakın.

Tepsiyi fırından alıp, patateslerin her birini 4'e bölerek, blender kabına koyun.

Kalan et suyunu ve kalan tuzu ekleyip, püre kıvamı alıncaya kadar karıştırın.

Patates püresini ve maydanozları tencereye katıp, tencereyi orta ateşe oturtarak, yaklaşık 3 dakika pişirin.

Tencereyi ateşten alıp, yahniiyi büyük bir çorba kâsesine aktararak, servis yapın.