



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KESTANELİ DANA YAHNİ

www.vzug.com

2 orba kaşığı kanola yağı
600 g dana eti
4 soğan, ikiye bölünmüş, şeritler halinde kesilmiş
4 dl et suyu, dana
100 g elma dilimleri, kurutulmuş
2 defne yaprağı
Tuz
Karabiber
400 g kestane, kabuğu soyulmuş, dondurulmuş
1,5 dl çift yağlı krema
2 orba kaşığı kekreyemiş, suyu szlmş
Adaçayı yağı
40 g tereyağı
1 demet adaçayı yaprağı, şeritler halinde kesilmiş

Eti porsiyonlar halinde yağda kızartın. Soğanları ekleyin, buğulayın, ardından biraz kaynatın. Et suyunu, elma dilimlerini ve defne yapraklarını ekleyin, iyice baharatlayın. Pişirme kabını kapağıyla ızgara telinin üzerinde soğuk fırına koyun ve pişirin.

Kestaneleri ekleyin ve pişirmeyi tamamlayın.

Piştikten sonra defne yapraklarını çıkarın, tam yağlı krema ve kekreyemişi ekleyin, baharatlayın.

Adaayını tereyağında ktır şekilde kızartın ve yahninin üzerine dağıtın.

