



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KIŞ YAHNİSİ

750 gr. Kuşbaşı dana eti

Tuz

Karabiber

2 çorba kaşığı yağ

Yarım kilo halka halka doğranmış soğan

1 defne yaprağı

4-5 bardak et suyu

1 ince dilim ufalanmış çavdar ekmeği

Yarımm limonun suyu ve kabuğunun rendesi

1/4 çay kaşığı toz karanfil

1 çorba kaşığı baharat

Eti tuzlayıp biberleyin ve kızgın yağda kızartın. Delikli kepçeyle yağın süzerek başka bir kaba alın. Soğanları hafifçe kavurun, arada bir biraz et suyu ile sulandırın. İçine defne yaprağını, karanfil tozunu, eti ve 2 bardak et suyunu ilâve edip kaynatın. Kaynamaya başlayınca ateşi kısıp ağzı kapalı olarak 1,5 saat pişirin. Gerekirse, ara sıra et suyu ilâve edin. Ayrı bir kaba ufalanmış çavdar ekmeğini, baharatı, limon suyunu ve rendesini koyun. 5 dakika kaynatın. Tuzunu ve biberini ayarlayıp, etlerin üstüne dökün ve servis yapın.