



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MACAR YAHNİSİ

1 kg. siğir eti,
4 kaşık sadeyağ,
3 kaşık un,
1 kaşık salça,
2 diş sarımsak,
2 defne yaprağı,
1 kahve kaşığı kırmızı biber,
3 bardak su, yeteri kadar tuz.

Yıkadığınız etleri süzünüz Bir tencerede sadeyağ kızdırılır. Etler içine atılır, her tarafı pembeleşinceye kadar çevire çevire pişirilir. Sonra delikli bir kepçeyle yağdan çıkarılır. Tencerede kalan yağın içine ince doğranmış soğanlar konup pemşeleşene kadar kavrulur. Daha sonra aynı yere üç kaşık un sökülüp kavurma sürdürülür. Beş dakika bu işleme devam edildikten sonra bir kenara ayrılan etler tencereye konur. Üzerine doğulmuş iki diş sarımsak, 2 defne yaprağı, biraz tuz, yarım kaşık kırmızı biber, bir fincan suda eritilmiş salça eklenir ve tencere ateşe oturtulur. Beş dakika piştikten sonra yavaş yavaş 3 bardak da sıcak su konur. 4 saat kadar altı kısılmış olarak pişirilir.