



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANDALİNALI DANA YAHNİSİ

3 çorba kaşığı ayçiçeği yağı
500 g dana kuşbaşı (yağsız)
bir tutam rezene
bir tutam anason
bir tutam tarçın
bir tutam karabiber (taze çekilmiş)
1 çorba kaşığı un
1 diş sarımsak (ince kıyılmış)
bir tutam zencefil
2 pırasa (yalnızca beyaz bölümleri; ayıklanıp, ince doğranmış)
75 cl. (3 su bardağı) esmer et suyu
1 mandalina kabuğu (yaklaşık 5 cm boyunda, 2,5 cm kalınlığında 3 şeride kesilmiş ve şeritler 1 'er diş karanfille tutturulmuş)
4 çorba kaşığı mandalina suyu (taze sıkılmış)
250 g kestane (kabukları soyulup, iç zarlari alınmış)
500 g balkabağı (kabukları soyulup, çekirdekleri temizlendikten sonra, 4 cm boyunda, 2 cm eninde, 5 mm kalınlığında parçalar halinde kesilmiş)
180 g pirinç
1 tatlı kaşığı tuz
2 çorba kaşığı mandalina kabuğu (ince kıyılıp, suda bir taşım kaynatılarak süzdürülmüş; isfeğe bağlı)

Bir tencereye ayçiçek yağının 2 çorba kaşığını koyup, tencereyi orta ateşe oturtun. Başka bir tencereye kuşbaşı etleri koyup, üstlerine rezene, anason, tarçın, karabiber ve unu serperek, iyice karıştırın. Etlerin yarısını içinde yağ ısınan tencereye tek kat halinde koyup, sık sık altüst ederek, her yanları iyice kahverengileşinceye kadar pişirin. Sonra delikli spatulayla bir tabağa çıkartıp, kalan etleri de aynı biçimde pişirerek, tabağa çıkartın. Tencereyi ateşten alıp, içindeki yağı dökerek, kâğıt mutfak havlusuyla iyice temizleyin. Ateşi kısıp, kalan 1 çorba kaşığı çiçekyağını tencereye koyarak, tencereyi ateşe oturtun. Sarmısak, zencefil ve pırasaları ekleyip, sık sık karıştırarak, 5 dakika pişirin. Tabaktaki kuşbaşı etleri katıp, et suyu, mandalina suyu ve mandalina kabuğu şeritlerini ekledikten sonra, tencerenin kapağını kapatarak, karışımı 1,5 saat pişirin. Kestaneler, balkabağı parçaları ve tuzun yarısını ekleyip, kabaklar yumuşayınca kadar (yaklaşık 20 dakika) pişirin. Bu arada küçük bir tencereye pirinçleri ve kalan tuzu koyup, üstünü örtecek kadar su ekledikten sonra, tencereyi orta ateşe oturtarak, pirinçleri suyunu çekinceye kadar pişirin. Tencereyi ateşten alıp, haşlanmış pirinci büyük bir çorba kâsesine aktarın. Öbür tencereyi de ateşten alıp, yahniiyi pirinçlerin üstüne aktararak, servis yapın.

Not: Bu tarifte istenirse, dana eti yerine kuzu ya da sığır eti, balkabağı yerine de havuç kullanılabilir.