



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PATATES YAHNİSİ (FRANSA)

750 g taze patates (kabukları kazınmış)  
30 g (2 çorba kaşığı) tuzsuz tereyağı  
1 arpacık soğanı (ince doğranmış)  
1 tatlı kaşığı hardal tohumu (isteğe bağlı)  
1 şalgam (kabuğu soyulup, yaklaşık 1 cm kalınlığında dilimlendikten sonra, iri parçalar halinde kesilmiş)  
1 kereviz (kabuğu soyulup, yaklaşık 1 cm kalınlığında dilimlendikten sonra, iri parçalar halinde kesilmiş)  
75 cl. (yaklaşık 3 su bardağı) tuzsuz et tavuk ya da sebze suyu  
2 çorba kaşığı limon suyu (taze sıkılmış)  
1/2 tatlı kaşığı tuz  
2 demet maydanoz (yıkayıp, doğranmış)

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

Bu arada tereyağını bir tencereye koyup, tencereyi orta ateşe oturtarak, yağı eritin. Eriyince 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 tenceredeki sebzeli karışıma katıp, tencereyi orta ateşe oturtarak, yaklaşık 3 dakika pişirin. Tencereyi ateşten alıp, yahniiyi büyük bir çorba kâsesine aktararak, servis yapın.