



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

PORTEKİZ YAHNİSİ

Avrupa Birliği Bakanlığı
Avrupa'yı Masanın Etrafında Buluşturmak

Yarım kg az yağlı yahnilik sığır eti
Yarım kg az yağlı kuzu eti
Küçük ve az yağlı bir sucuk
3 patates
2 turp
2 havuç
1 bahar lahanası
1 Portekiz lahanası
Yarım kase pişmemiş beyaz pirinç

Dana etini, kuzu etini ve sucuğu biraz tuz ve yeteri kadar su ile birlikte pişirmek için geniş bir tencereye koyun. Et yumuşamaya başladığında eti ve sucuğu tencereden ayırın. Tüm sebzeleri etin piştiği suya koyun ve kısık ateşte pişirin. Sebzeler yarı pişmiş hale geldiğinde bir porsiyon suyu pirinci pişirmek için alın ve sebzeleri kısık ateşte yumuş ay ana kadar pişirin, süzün ve ayırın. Ayırdığınız suyu bir başka tencereye koyun, kaynayana kadar ısıtın, pirinci ekleyin ve karıştırın. Ocağı kısın, tencereyi kapatın ve kısık ateşte 11 dakika kadar pişirmeye devam edin. Tüm malzemeler piştiğinde eti ve sucuğu dilimleyin. Sebze ve pirinçle servis edin.

