



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PÜRELİ YAHNİ

500 gram dana kuşbaşı et
20 adet arpacık soğanı
4 diş sarımsak
1 su bardağı su
4 yemek kaşığı sıvıyağ
1 yemek kaşığı biber salçası
1 çay kaşığı karabiber
1 yemek kaşığı tuz
Püresi için:
6 adet havuç
4 yemek kaşığı sıvı yağ
1 paket krema
1 tatlı kaşığı tuz

Öncelikle püresi için patatesleri soyup iri küpler halinde kaynamaya bırakın.

Havuçları da küp küp doğradıktan sonra haşlayın.

Yahnisi için; tencereye sıvı yağı ve tereyağını alıp eritin.

Küçük kuşbaşı doğranmış etleri tencerenin içinde suyunu salıp çekene kadar kısık ateşte 20 dk kadar pişirin.

Suyunu çeken etlerin üzerine arpacık soğanları soyup içine koyun ve biraz kavurun.

Sarımsakları dilimleyip, biraz daha kavurup salçayı ve sirkeyi ekleyin.

1 su bardağı suyu ekleyip kıvam alacak şekilde altı kısık olarak biraz daha pişirin.

Son olarak tüm baharatlarını ekleyip karıştırın.

Püre için haşladığınız patateslere havucu, tereyağını tuz ve karabiberini ekleyip bir mikserden geçirin.

Son olarak kremasını da ekleyip blender'dan geçirin.

Servis tabağının altına patates püresini üzerine de yahniiyi koyup servis edin.

