



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PÜRELİ YAHNI

Yarım kilo kuşbaşı et
1 adet kuru soğan
3 adet yeşil biber
2 adet domates
2 diş sarımsak
1 yemek kaşığı domates salçası
1 su bardağı su
1 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı sıvı yağ
Tuz
Karabiber
Toz biber
Pulbiber
Biberiye
Kekik
Püre için:
5 adet patates
Yarım yemek kaşığı tereyağı
Yarım su bardağı süt
Tuz
Karabiber

Tencereye sıvı yağ ve tereyağını alıp eritem.

Küçük kuşbaşı doğranmış etleri tencerenin içinde suyunu salıp kısık ateşte 20 dk civarı çekinceye kadar pişirelim.

Suyunu çeken etlerin üzerine kuru soğanı ve yeşil biberi yemeklik doğrayıp içine koyalım ve biraz kavuralım.

Sarımsakları dilimleyip, biraz daha kavurup salçayı ekleyip karıştıralım.

Kabuklarını soyduğumuz domatesleri de ekleyelim.

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

Eğer suyunu hep çekmiş olursa biraz daha ekleyebilirsiniz. Ve tüm baharatlarını ekleyip karıştırıyoruz.

Püre için haşladığımız patatesleri soyuyoruz. Tereyağını tuz ve karabiberini ekleyip bir mikserden geçiriyoruz ve sütünü ekleyip kıvamını aldırıyoruz. İsterseniz çatala ezerek yapabilirsiniz. Patatesler tam soğumadan yaparsanız tereyağı daha güzel erir. En son tabağın altına patates püresini üzerine de et sitemizi koyup servis edebiliriz.



© lezzetler.com tarif no:161804 • adi:Pürelî Yahni • gönderen:Domates Perisi • indirme tarihi:21.05.2024 - 18:45