



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEKER PANCARI YAHNİSİ (AKSARAY)

3 adet soğan
3 adet şeker pancarı
1 çorba kaşığı salça
2 çorba kaşığı tereyağı
Yarım kg kemiksiz dana eti
1 su bardağı nohut
1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
1 tatlı kaşığı tuz

Önce nohut haşlanır ve suyu süzülür. Soğanlar ince kıyılır, toprak bir güvece atılır, tereyağı eklenir, orta ateşte pembeleşene kadar kavrulur. İri doğranmış et katılır, suyunu bırakana kadar çevrilir. Bu arada pancarlar soyulur ve rendelenir. Etin üzerine salça ve pancar konur. Su, tuz ve pul biber eklenir. Yumuşamaya başlayınca nohut ilave edilir. Güvecin kapağı kapatılır, yarım saat pişirilir.