



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SIĞIR YAHNİSİ (FRANSA)

1 kg. siğir eti (yağı alınmış ve iri küpler halinde kesilmiş)
2 çorba kaşığı içyağı veya
75 gr. tereyağı
100 gr. kuzunun sırt yağı
1 çorba kaşığı un
1 karışık ot demeti
Karabiber
tuz
200 gr. iri arpacık soğanı
200 gr. bütün küçük mantar
1 çorba kaşığı toz şeker
30 gr. tereyağı

İçyağını veya tereyağını tencerede eritin. Kızınca içine etleri atın ve altınimsı kahverengi oluncaya kadar hızlı ateşte kızartın. Kızarmış etleri bir tabağa alın ve tencerenin içine küçük küçük kestiğiniz sırt yağın atın. Yağlar ktır ktır oluncaya kadar kızartın. Unu, karabiberi ve tuzu tencerede kızaran yağların üzerine atın, bir çevirip etleri tekrar tencereye koyun.

Karışık ot demetini de atarak, tencerenin kapağını kapatın.

Yemek kaynamaya başlayınca ateşi kısın ve 2 saat pişirin. Pişme sırasında yemeğinizi takip edin. Suyu çok azalırsa, zaman zaman içine çok az sıcak su ekleyin. Küçük bir tencerede tereyağını eritin. Kızınca içine bütün halde soyulmuş arpacık soğanlarını atın ve karıştırarak kavurun. Soğanlar biraz kızarınca bütün olarak mantarları ilave edin ve birlikte 3-4 dakika daha kavurup hepsini etin üzerine ilave edin. Şekeri de ete ilave ederek yemeğinizi 30 dakika daha pişirin. Yemeğiniz pişince, karışık ot demetini çıkararak atın, tuzunu karabiberini kontrol edin. Yanında haşlanmış patates ve sarımsaklı marul salatası ile servis yapın.