



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SIĞIR YAHNİSİ

1 siğir eti (kuşbaşı doğranmış)
1 defne yaprağı
1 diş sarımsak (dövülmüş)
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
2 çorba kaşığı rafine yağ
1 su bardağı elma sirkesi
1+1/4 su bardağı et suyu
12 küçük patates (kabukları soyulmuş)
1 tatlı kaşığı şeker
180 gr kestane (kabukları soyulmuş)
12 küçük soğan (kabukları ayıklanmış)
mısır nişastası
Baharat torbası:
2 maydanoz
1 fiske kekik
6 karanfil

Kuşbaşı et, defne yaprağı, sarımsak, tuz, biber ve sirkeyi büyük bir kaseye koyup, buzdolabında 6 saat bekletiniz. Kaseyi buzdolabından alıp bir delikli kepçeyle etleri marinaddan çıkararak, kağıt peçete üstünde kurulayınız. (Kasede kalan marinadı saklayınız.)

Rafine yağı orta boy bir tencerede kızdırınız. Etleri koyup her yanları kahverengileşene kadar pişiriniz. Kasedeki marinadı, et suyunu, baharat torbasını, patatesi ve şekerini katıp, ağır ateşte 1,5-2 saat, et yumuşayana kadar pişiriniz. Kestaneleri (istenirse) ekleyip, 35 dakika daha, sebzeleri iyice yumuşayana kadar pişiriniz.

Bir delikli kepçeyle et ve sebzeleri tencereden alıp, ısıtılmış bir servis tabağına aktarınız. (Baharat torbasını çıkarıp atınız.)

Tenceredeki pişme suyunu ölçüp, her 1+1/4 su bardağı su için 1,5 tatlı kaşığı mısır nişastasını, küçük bir kapta biraz soğuk suda eriterek, pişme suyuna ekleyiniz. Ateşi yükseltip, sürekli karıştırarak, karışımı kaynatınız. Tencereyi ateşten alıp, sosu servis tabağındaki et ve sebzelerin üstüne döktükten sonra, yahninizi servis ediniz.