SOĞANLI DANA YAHNİ

750 g dana kuşbaşı (yağsız)
50 cl (2 su bardağı) tuzsuz et suyu
2 küçük soğan (kabukları soyulup, her birine 2 diş karanfil saplanmış)
1/2 tatlı kaşığı kekik
25 g (1 1/2 çorba kaşığı) tuzsuz tereyağı
4 çorba kaşığı un
1 iri havuç (kazınıp, yaklaşık 5 mm kalınlığında verevine kesilmiş)
250 g arpacık soğanı (kabukları soyulmuş)
1 çorba kaşığı taneli hardal
70 g (4 çorba kaşığı) krema
bir tutam beyazbiber

Dana etleri, et suyu ve karanfil saplanmış soğanları bir tencereye koyup, 1/2 litre su ekleyerek, tencereyi orta ateşe oturtun ve birtaşım kaynatın. Kaynayınca yüzeyde biriken köpükleri kaşıkla alıp, kekiği ekleyin ve ateşi kısıp, tencerenin kapağını yarı yarıya kapatarak, etleri iyice yumuşayıncaya kadar (yaklaşık 40 dakika) pişirin. Sonra delikli kepçeyle soğanları alıp atın.
Küçük bir tencereye tereyağını koyup, tencereyi orta ateşe oturtarak, yağı eritin. Eriyince unu katıp, sürekli karıştırarak, 3 dakika pişirin. Sürekli karıştırarak, dana etlerinin pişme suyundan pürüzsüz krema kıvamında bir karışım elde edinceye kadar (yaklaşık 1 su bardağı) ekleyin. Karışımı tencereye aktarıp, birtaşım kaynattıktan sonra, ateşi kısarak, havuç parçaları, arpacık soğanları ve hardalı ekleyin. Yahniyi sebzeler iyice yumuşayıncaya kadar (yaklaşık 10 dakika) pişirip, tencereyi ateşten alın. Karıştırarak kremayı ve beyazbiberi ekleyip, yahniyi bekletmeden servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:30327 • adı:Soğanlı Dana Yahni • gönderen:O'kadın • indirme tarihi:22.05.2024 - 15:27