



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TATİL YAHNİSİ

- 1500 gr siğir bonfilesi
- 60 gr (1/2 su bardağı)
- 1 çorba kaşığı un
- 60 gr (4 çorba kaşığı) tereyağı
- 3 orta boy soğan (ince doğranmış)
- 2 diş sarımsak (dövülmüş)
- 5 orta boy havuç (kabukları kazınır, her biri 4'e bölünmüş)
- 1 küçük şalgam (kabuğu soyulup, küb biçimi parçalara kesilmiş)
- 2 su bardağı et suyu
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 defne yaprağı
- 1 tatlı kaşığı kekik
- 2 büyük patates (kabukları soyulup, her biri 4'e bölünmüş)

Önce, fırınınızı orta sıcaklığa (170° C) getirip, ısıtınız.

Bonfileleri 60 gr (1/2 su bardağı) una iyice bulayınız. Büyük bir tencerede yağı orta ateşte eritiniz. Yağ kızınca bonfileleri ekleyip, iki büyük kaşıkla çevirerek her yanlarını kızartınız. Bonfileler iyice kızarıncaya, delikli kepçeyle tencereden alıp, ısıtılmış yayvan bir tabağa yerleştiriniz. Soğanların 2/3'ünü havucun yarısını ve şalgamı tencereye koyup, üstü açık olarak orta ateşte 5-6 dakika (arasıra karıştırıp, sebzelerin tencereye yapışmamasına dikkat ederek) pişiriniz. Bonfileleri sebzelerin üstüne yerleştirip, et suyunu ekleyiniz. Tuz, biber, defne yaprağı ve kekiği katıp, orta ateşte kaynatınız. Kaynayınca tencerenin kapağını kapatıp, fırının orta katına sürerek 2,5-3 saat, et biraz yumuşayınca kadar pişiriniz. (Pişme süresince gerekirse biraz daha et suyu ekleyiniz.)

Tencereyi fırından alıp, bonfileleri bir delikli kepçeyle bir tabağa çıkarınız. Tencerede kalan sosu ve sebzeleri bir süzgeçten süzüp, tahta kaşığın sırtıyla sebzeleri iyice bastırarak bütün sularını çıkarınız (Süzgeçte kalan posayı atınız). Süzdüğünüz sosu yeniden tencereye koyup, bonfileleri ekleyiniz. Kalan havuçları, kalan soğanları ve patatesleri katınız. Tencerenin kapağını kapatıp, yeniden fırına sürerek 45 dakika daha, et ve sebzeler bıçağın ucuyla bakıldığında iyice yumuşak oluncaya kadar pişiriniz.

Tencereyi fırından alıp, etleri delikli kepçeyle çıkararak, ısıtılmış bir servis tabağına yerleştiriniz. Sebzeleri de delikli kepçeyle alıp, etlerin çevresine döşeyiniz. Tenceredeki sosu kalan 1 çorba kaşığı unu katıp, orta ateşte iyice karıştırarak 1 dakika, sos pürüksüz ve kalın oluncaya kadar pişiriniz.

Tencereyi ateşten alıp, sosun yarısını servis tabağındaki yahninin üstüne boşaltınız. Kalan sosu ısıtılmış, bir sosluğa aktarın, yahninin yanında servis ediniz.

Not: Tatil yahnisini, maydanozlu patates ve yeşil salatayla servis edebilirsiniz.