TERBİYELİ DANA YAHNİ

350 g dana eti (tercihen buttan; bütün yağı alınıp, kuşbaşı doğranmış)
8 arpacık soğanı
8 mantar (yıkanıp, kurulanmış)
1 kereviz sapı (iri parçalar halinde doğranmış)
1/2 tatlı kaşığı kekik
1 defne yaprağı
2 maydanoz yaprağı
60 cl (2 1/2 su bardağı) tuzsuz tavuk suyu (ya da et suyu)
8 kum havucu
1 çorba kaşığı mısır nişastası
25 cl. (1 su bardağı) süt (tercihen yarım yağlı)
1 yumurtanın sarısı
1 çorba kaşığı limon suyu
1/4 tatlı kaşığı tuz
bir tutam beyazbiber

Dana etlerini pek derin olmayan bir emaye tencereye koyup, üstlerini örtecek kadar su ekleyerek, tencereyi orta ateşe oturtun ve suyu kaynatın. Kaynayınca tencereyi ateşten alıp, eti bir tencere üstüne yerleştirilmiş bir süzgeçte süzerek (süzülen pişme suyunu saklayın), yeniden tencereye koyun. Arpacık soğanları, mantarlar, kereviz sapı parçaları, kekik, defne ve maydanoz yaprakları ile tavuk (ya da et) suyunu ekleyip, tencereyi orta ateşe oturtarak, karışımı bir taşım kaynatın. Kaynayınca ateşi kısıp, 25 dakika pişirdikten sonra, etleri ve sebzeleri delikli kaşıkla bir servis tabağına çıkarın. Defne ve maydanoz yapraklarını atıp, pişme suyunu başka bir tencereye süzerek, tencereyi orta ateşe oturtun ve pişme suyunu 30 cl. (1 1/4 su bardağı) kalıncaya kadar kaynatın.
Mısır nişastasını bir kâsede sütün 2 çorba kaşığı içinde eritin. Kalan sütü tencerede kaynayan pişme suyuna katıp, bir taşım kaynatın. Kaynayınca kâsedeki mısır nişastası - süt karışımını ekleyip, ateşi kısın. Sık sık karıştırarak 10 dakika pişirin. Yumurta sarısını bir kâsede limon suyuyla çırpıp, tenceredeki karışımdan 1 çorba kaşığı ekleyerek, yeniden çırpın. Sonra karışımı tencereye boşaltıp, sürekli karıştırarak 1 dakika pişirin. Tuz ve beyazbiberi ekleyip, karıştırdıktan sonra, tabaktaki et ve sebzeleri tencereye boşaltın. Hafifçe ısıtıp (kaynamamalıdır). tencereyi ateşten alarak, servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:31001 • adı:Terbiyeli Dana Yahni • gönderen:nurdoğan • indirme tarihi:21.05.2024 - 10:16