

Avci Yahni Kasesi

Toplam 44 dk

Hazırlama 16 dk · Pişirme 28 dk

4 kişilik

Orta

~308 kcal

Açılış 18/10

Avci yahni kasesi, lahana ve dana eti parçaları domatesle buluşturarak derin, tok ve kıvılcaklı bir Polonya usulü ana yemek yapar.

Malzemeler

- 450 gr Dana eti
- 300 gr Lahana
- 1 su bardağı Domates rendesi
- 1 adet Soğan
- 1.5 su bardağı Su

Yapılış

1. Dana etini tencerede yüksek ateşte 5-6 dakika renk alana kadar mühürleyin.
2. Soğan yemeklik doğrayın lahanayı ince şerit kesin ve ete ekleyin.
3. Soğan yumuşayana kadar 6-7 dakika çevirin, sonra domates rendesini katın.
4. Suyu döküp kapağı kapatın yahniyi kısık ateşte 35-40 dakika pişirin.
5. Lahana iyice yumuşayınca kaselere paylaşın sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Lahanayı biraz daha yahnide diri bir doku verir.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanına çavdar ekmeği koyup yahniyi sıcakta derin kasede sunun.