

K1rklareI Papaz Yahnisi

Toplam 182 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 87 dk

5 kişilik

Orta

~430 kcal

Açılış 9/10

Papaz yahnisi, dana etini arpacık soğan, mantar, havuç ve damla sakızla uzun pişiren K1rklareI encere klasiğidir.

Malzemeler

- 700 gr Dana kuşbaşı
- 400 gr Arpacık soğan
- 300 gr Mantar
- 2 adet Havuç
- 4 diş Sarımsak
- 1 yemek kaşığı Un
- 3 yemek kaşığı Sıvı yağ
- 1 küçük parça Damla sakız
- 1 tatlı kaşığı Kekik
- 4 su bardağı Sıcak su
- 1.5 tatlı kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

Yapılışı

1. Mantarları doğrayın, havuçları ve sarımsakları ince kıyın.
2. Dana kuşbaşı ısıtılmış yağda 12 dakika suyunu çekene kadar kavurun.
3. Tencereye 2 su bardağı sıcak su ekleyip eti 30 dakika kapaklı pişirin.
4. Arpacık soğan, havuç ve sarımsak ekleyip 5 dakika çevirin.
5. Un, dövülmüş damla sakız, kekik, tuz ve karabiberi tencereye katıp sos tabanını bağlayın.
6. Mantar ve kalan sıcak suyu ekleyip yahnisi 40 dakika kısık ateşte pişirin.
7. Yemeği 10 dakika dinlendirip pilavla servis edin.

PÜF NOKTASI

Unu etin suyuna almadan önce yağda çevirmek sosu pütürlü yapar.

SERVIS ÖNERİSİ

Köy ekmeği, turşu ve sade pirinç pilavıyla servis edin.

Alerjenler

Gluten