



Dana yahni

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.



Hazırlama
Pişirme
süresi
Porsiyon
Cihaz

30 Dak.
1 Saat 30 Dak.
4
CombairSteamer V2000 2021
itibarıyla

Füme kırmızı biberli daha yahni

Yahni

600 g Dana yahni

biraz Tuz

Kavurmak için yer fıstığı yağı

3 Soğan, ince doğranmış

2 Kırmızı sivri biber, ince doğranmış

1 Çor. k. toz füme kırmızı biber, (ör. Pimentón de la Vera)

800 ml Et suyu (dana)

2 Çor. k. Mısır nişastası

2 Diş sarımsak, ezilmiş

1 İşlenmemiş limon, az miktarda kabuk rendesi

1 Çay k. Toz kimyon

Hazırlanması

1 Demet Frenk soğanı, ince doğranmış

2 Salatalık turşusu, ince doğranmış

2 Çor. k. Taze krema

Yahni

Eti bolca tuzlayın. Yer fıstığı yağın bir tavada kızdırın, etin her tarafını iyice kavurun. Isıyı azaltın, soğan, biber ve kırmızı biberi ekleyip orta ateşte kavurun. Dana eti suyunu ve mısır nişastasını iyice karıştırın, etin üzerine dökün ve kaynayınca kadar pişirin.





Tavayı kapaksız olarak pişirme bölmesinin orta rafında ızgara teline yerleştirin.

Nemli sıcak hava ayarında 160°C ısıda 1 saat 30 dakika süreyle pişirin.

Yani piştikten sonra sarımsak, limon kabuğu ve toz kimyon karışımını ekleyerek karıştırın.

Hazırlanması

Yahniyi frenk soğanı, turşu ve taze krema ile servis edin.

Piştirme adımları

Sıcak hava nemli esnasında 160 1 Saat 30 Dak. °C

İpuçları

Bir et çatalıyla alındığında çataldan kolayca kayıyorsa et pişmiş demektir.

Aksesuar

büyük tava veya 2 litre hacimli porselen kap

Izgara teli

Ek bilgi

Oluşturulma tarihi 26.01.2022

