

Kestaneli Dana Yahni

Süre: 2 Saat 15 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 25 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 110 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Dana etini önce renk aldırıp sonra kısık ateşte yumuşayana kadar pişirin. Pişmiş kestaneleri son yarım saatte eklemek dağılmalarını önler ve et suyunun aromasını korur.

Malzemeler:

- 700 g dana kuşbaşı
- 200 g pişmiş kestane
- 2 havuç
- 1 büyük kuru soğan
- 2 diş sarımsak
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 4 su bardağı sıcak et suyu
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 defne yaprağı
- 1 çay kaşığı kekik
- Tuz ve karabiber

Kiraz'ın Mutfağı

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Kestane

Ön Hazırlık:

Etleri pişirmeden 20 dakika önce buzdolabından çıkarın ve yüzeylerini kurulayın. Kestaneler önceden pişmiş olmalıdır; çiğ kestane kullanıyorsanız ayrı haşlayıp kabuklarını temizleyin.

Servis Önerisi:

Yahnini sıcak servis edin. Yanında ekmek, sade pilav veya patates püresi sunabilirsiniz.

Yapılışı:

1. Eti mühürleyin:

- Kalın tabanlı tencerede yağı kızdırın. Dana etlerini tek kat halinde birkaç partide renk aldırın; tencereyi doldurmayın.
- Eti tabağa alın. Aynı tencerede soğan ve havucu yumuşatıp sarımsak ve salçayı ekleyin, salçayı 1 dakika kavurun.

2. Yavaşça pişirin:

- Eti tencereye geri koyun. Sıcak et suyunu, defne yaprağını, kekiği ve karabiberi ekleyip kapağı kapatın.
- Ateşi kısın ve et çatal değince lif lif ayrılana kadar 80-90 dakika pişirin. Sıvı çok azalırsa azar azar sıcak su ilave edin.

3. Kestaneyi ekleyin:

- Pişmiş kestaneleri son 20-25 dakikada tencereye alın. Kaşıkla sertçe karıştırmayın; bütün kalmaları için tencereyi hafifçe sallayın.
- Et yumuşadığında defne yaprağını çıkarın. Tuzunu son aşamada ayarlayıp yahnini 10 dakika dinlendirin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Et kolayca çataldan ayrılmalı, havuç biçimini korumalı ve kestaneler bütün halde yumuşamış olmalıdır.

Saklama:

Soğuyan yahnini kapalı kapta buzdolabında iki güne kadar saklayın. Kısık ateşte, az sıcak su ekleyerek yeniden ısıtın.

>> **İpucu:** Eti tek kat mühürlemek için gerekirse iki partide çalışın; tencere kalabalıksa et suyunu salar ve kızarmaz.

Kiraz'ın Mutfağı