

Kuru Erikli Et Yahnisi

Süre: 1 Saat 20 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 60 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 6 kişilik

Malzemeler:

- 600 g dana kuşbaşı
- 12 kuru erik
- 10 arpacık soğan
- 1 havuç
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 2 su bardağı sıcak su
- 1 küçük çubuk tarçın
- Tuz ve karabiber

Ön Hazırlık:

600 g dana kuşbaşı, 12 kuru erik ve 10 arpacık soğan malzemelerini ölçün. Sebze ve meyveleri bol suyla yıkayıp tamamen kurutun. Pişen ve çiğ tüketilen bileşenler için ayrı kaplar kullanın; fırın gereken tariflerde fırını önceden ısıtın. Bütün malzemeleri başlamadan önce tezgâha almak pişirme süresinin ve kıvamın kontrolünü kolaylaştırır. Doğranan parçaları benzer büyüklükte tutun; böylece biri dağılırken diğeri sert kalmaz. Sütlü, yumurtalı, etli veya tavuklu malzemeleri kullanacağınız ana kadar buzdolabında bekletin. Servis saatini hesaba katarak sıcak ve soğuk bileşenlerin hazırlık sırasını önceden belirleyin.

Servis Önerisi:

Yemeği dinlendirdikten sonra yoğurt ve tam tahıllı ekmekle servis edin. Servis miktarını eşlik eden yemeklere göre dengeli porsiyonlayın. Porsiyonları hazırladıktan sonra uzun süre açıkta bekletmeyin; eşlikçileri ana tarifin tadını bastırmayacak ölçüde ve mevsime uygun seçin.

Yapılışı:

1. Et ve kuru erikleri hazırlayın:

- Dana kuşbaşını kurulayın. Kuru erikleri yıkayıp süzün; arpacık soğanları soyup havucu iri doğrayın.
- Kuru erikler çok sertse pişirmeden önce kısa süre ılık suda bekletip süzün.

Kiraz'in Mutfağı

2. Eti mühürleyin:

- Zeytinyağını tencerede kızdırıp eti partiler halinde yüksek ateşte renk alana kadar kavurun.
- Etleri tencereye sıkıştırmayın; mühürlenen parçaları bir tabağa alın.

3. Yahninin tabanını kurun:

- Aynı tencerede arpacık soğanları ve havucu birkaç dakika çevirin. Eti geri koyup sıcak suyu, tarçın çubuğunu, tuz ve karabiberi ekleyin.
- Kaynama başlayınca kapağı kapatıp ateşi kısın.

4. Erikleri ekleyip pişirin:

- Et yumuşamaya yaklaşınca kuru erikleri ilave edin ve kapağı kapalı şekilde pişirmeyi sürdürün.
- Et kolayca çatalla ayrılacak kadar yumuşayınca tarçını çıkarın; erikler biçimini korurken sıcak servis edin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Et veya tavuk kullanılan tarifte merkez tamamen pişmeli ve pembe bölüm kalmamalıdır. Sebzeler biçimini korurken çatalı zorlamamalı; yemeğin suyu tabağın dibinde birikmek yerine malzemeleri kaplamalıdır. Yüksek ateş yüzeyi kurutuyorsa ısıyı düşürün; servis öncesinde en kalın parçayı keserek iç dokuyu kontrol edin.

Saklama:

Yemeği oda sıcaklığında iki saatten fazla bekletmeden sığ bir kaba aktararak soğutun. Buzdolabında iki güne kadar saklayın ve yalnız tüketilecek porsiyonu bir kez, içi tamamen ısınacak şekilde yeniden ısıtın.

>> **İpucu:** Kuru erikleri yemeğin son bölümünde ekleyerek parçalanmadan tat vermelerini sağlayın.

Kiraz'ın Mutfağı