

DANA ETİNDEN PAPAZYAHNİSİ

Malzemeler:

- 750 gr dana eti(iri kuşbaşı doğranmış)
- 600 gr soğan(4 tanesi ince kıyım, 2'si dilimlenerek halkalarına ayrılmış)
- 10 diş sarımsak(soyulup bütün bırakılmış)
- Tuz
- Taze çekilmiş karabiber
- 1 çay kaşığı kimyon
- 1,5 su bardağı su
- 5 çorba kaşığı sirke
- 150 gr tereyağı

Hamuru İçin:

- 1 su bardağı un
- Su

Hazırlanışı

1. Etleri yıkayıp, toprak bir tencerenin dibine dizin. Üzerlerine ince kıyılmış soğanı, diş sarımsakları, tuzu, karabiberi, kimyonu ve 1,5 bardak suyu koyup, sirkeyi gezdirin. Tencerenin kapağını kapatın.
2. Bir kapta unu yeteri kadar su ile karıştırarak hamur yapın. Bu hamuru kapağın tencereye oturduğu kısmın çevresine sıvayın. Hamurun üzerine de kâğıt yapıştırın ki buhar hiç dışarı sızmasın(ya da düdüklü tencerede pişirin.)
3. Tencereyi çok kısık ateşe oturtup yahniyi yaklaşık 1,5 saat pişirin. Eğer fırında pişireceksiniz fırınınızı 180 dereceye getirip ısıtın ve tencereyi fırına sürerek yaklaşık 1,5 saat pişirin.
4. Tereyağını tavada eritin. Yağ kızınca halkalarına ayrılmış soğanları içinde altın sarısı renk alıncaya kadar kızartın. Yahniyi ateşten alıp birkaç dakika dinlenmeye bırakın. Hamurunu kırarak tencerenin kapağını açın. Sahanlara boşaltıp üzerine kızartılmış soğanları dökerek servis yapın.

Kaynakça

ŞAVKAY, T. (2000). *Osmanlı Mutfağı*. İstanbul: Şekerbank Yayınları.