



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

DAMLA SAKIZLI SÜT DANA KAPAMA

- ½ kg süt dana parça
- 2 yemek kaşığı Luna margarin
- 10 adet arpacık soğan
- 2 diş sarımsak
- 1 yemek kaşığı un
- 5 su bardağı ılık su
- 1 çay kaşığı tuz
- ½ çay kaşığı damla sakızı
- 1 tatlı kaşığı toz şeker
- 2 adet havuç
- 2 adet patates
- 1 adet kereviz
- 1 adet marul
- 1 demet pazı
- 1 demet dereotu
- 1 demet maydanoz

Arpacık soğan ve sarımsaklar eritilen Luna margarin ile kavrulmaya başlanır. Et ilave edildikten sonra bıraktığı suyunu çekene kadar pişirilir. Un etlerin üzerine yavaş yavaş ilave edilir ve topaklanmaması için sürekli karıştırılır. Ardından ılık su ilave edilir. Orta dereceli ateşte bir buçuk saat pişirilir. Etler yumuşayana başladıktan sonra tuz, şeker ve damla sakızı ilave edilir. Havuçların kabukları soyulup jülyen doğranır. Kerevizin sap kısmı kesilerek kabukları soyulur ve parmak kalınlığında doğranarak limonlu suda bekletilir. Patatesten soyulup aynı şekil doğrandıktan sonra suda bekletilir. Yeşillikler de yıkanıp ayıklandıktan sonra tüm malzemeler tencere içerisine konarak kapağı kapalı olarak pişirilir.