



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DANA ETLİ PICADILLO

- 1 kg köftelik kıyma
- 2 adet defne yaprağı
- 2 adet dolmalık kırmızı biber
- 1 adet dolmalık yeşil biber (küp doğranmış)
- 3 diş sarımsak
- 2 adet soğan (küp doğranmış)
- 1/2 çay bardağı kuru üzüm
- 10 adet yeşil zeytin
- 4 dal taze kişniş (yemeklik doğranmış)
- 1.5 çay kaşığı kuru kekik
- 1 çay bardağı domates püresi
- 2 adet domates (dilimlenmiş)
- Tuz
- Karabiber
- 1/2 çay bardağı ayçiçek yağı

Tencereyi kızdırdıktan sonra yağ ilave ederek kıyma ve defne yapraklarını beraber kavurun. Kıyma, kahverengine dönünce eti süzdürün ve fazla yağından kurtulun.

Aynı tencerede sırasıyla soğan, biberler ve sarımsağı 5 dakika yüksek ateşte kavurun.

Daha sonra üzüm, zeytin, kişniş ve kekikiği ekleyerek 2 dakika daha yüksek ateşte kavurduktan sonra domates püresini ve yemeklik doğranmış domatesi ilave ederek altını kısın.

Kıymayı tuz ve karabiberle lezzetlendirerek yaklaşık 15 dakika kısık ateşte pişirin.