



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## DANA HAŞLAMA

200 gr dana bonfile  
1 adet havuç  
1 adet patates  
50 gr un  
1 adet yumurta sarısı  
1 adet limon suyu  
30 gr yoğurt  
Bir miktar zeytinyağı  
Bir miktar su  
Bir miktar tuz ve karabiber

### Hazırlanışı

Havuç ve patatesleri oval şekilde doğrayın, zeytinyağında soteleyin. Ayrı bir kaptaki un, yumurta, limon ve yoğurt ile terbiye hazırlayın. Daha sonra terbiyeyi tencereye ekleyin ve biraz su koyun. Bonfileleri, tuz ve karabiber ekleyerek 20 dk pişirin.