



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DANA HAŞLAMA

Ümit Usta

600 gr kemiksiz dana eti (150 gramlık 4 parça)
2 adet patates
2 adet orta boy havuç
1 adet orta boy kereviz
1 adet büyük boy kuru soğan
1,5 litre su
100 gr margarin
Tuz
Karabiber

Tencereye, 4 parçaya böldüğümüz haşlamalık dana etini, dörde böldüğümüz kuru soğanı ve 2-2,5 litre kadar suyu koyup, haşlayalım.

Su kaynayıncaya, üzerinde oluşan köpükleri ve kefi delikli bir kevgir yardımıyla alıp, atalım.

Aynı işlemi birkaç sefer tekrarlayıp, haşlama suyunun tertemiz çıkmasını sağlayalım.

Etlerin pişmesine yakın, önce ceviz büyüklüğünde kestiğimiz havuçları, daha sonra iri kuşbaşı şeklinde doğradığımız patatesleri, kerevizleri, margarinini yeterince tuzu ve karabiberi ilave edip, hepsinin iyice pişmesini sağlayalım.

Sıcak sıcak (isteğe göre limon sıkarak) servis yapalım.

Not: İsteyenler, kereviz yapraklarını da ince ince kıyıp, ocaktan indirmeden 5 dakika önce tencereye ilave edebilirler.



Fotoğraf "Göksen" tarafından gönderildi. 25.07.2015