



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DANA KÜLBASTI

Anadolujet Magazin

4 dilim dana bonfile

1 adet kuru soğan

4 kaşık tereyağı

Izgara edilmiş kabak, patlıcan, biber ve domates

Süt

Sirke

Kekik

Karabiber

Kimyon

Bonfileleri süt, soğan ve sirkeyle en az 5 saat marine ettikten sonra kurutmamaya dikkat ederek ızgarada alt üst kızartın.

Bir tencerede tereyağını eritin, soğanı ay gibi dilimleyip tereyağında şeffaf hâle gelene kadar çevirin. Soğanlar pembeleşince ızgara edilen etleri de tencereye alın. Kekik, karabiber ve kimyon karışımını üzerine serpin. Altını iyice kısıp tıkr tıkr sesleri gelene kadar ateşte tutun. Sofraya getirirken ızgara edilmiş sebzelerle süsleyin.

