



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DANA MÜCVER

Aynur Akdemir

½ kilo kuşbaşı doğranmış dana eti

3 su bardağı un

3 su bardağı su

Tuz

Karabiber

Un ve suyu derin bir kaptaki karıştırın. Krep hamuru gibi cıvık olacak. Hamur, karabiber ve tuzla karıştırdığınız kuşbaşı eti de cıvık hamurun içine atın karıştırın. Derin bir tencereye zeytinyağı veya ayçiçek yağı koyun (yağ az olmasın, üç parmak kalınlığında) yağı kızdırın ve karışımdan birer yemek kaşığı malzeme alıp yağa dökün. Bu şekilde bütün hamurları kızartın. Göreceksiniz dana eti ancak bu kadar yumuşak ve leziz olur.

