



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATESLİ DANA KIZARTMASI

Malzemesi: 1 kilo dana eti (kemiksiz), 5 çorba kaşığı margarin yağı, 2 çorba kaşığı un, 2 çorba kaşığı domates salçası, 4 tane soğan, 2 çay kaşığı karabiber, tuz.

Et orta büyüklükte kesilir. Patatesler soyulup doğranır, yağ ile tavada çevrilir, kızartmadan indirilir. Etler yıkanıp süzülür, yağ ile tencereye konur. Soğanlar üzerine rendelenir. Sulandırılmış salça ile tuz ve karabiberi ilave eder, harlı ateşte karıştırılarak kızartılır. Etler kızarınca ateşi hafifletiriz. Su ve patatesler içine atılır. Suyu azalana kadar pişirilir. Ve servis tabağı ile sofraya getirilir.

© lezzetler.com tarif no:9553 • adı:DOMATESLİ DANA KIZARTMASI • gönderen:Fritöz • indirme tarihi:18.04.2024 - 09:06