



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DANA HAŞLAMA

Adese Restaurant ETLİK

Malzemeler

1 kg kemiksiz dana eti,
3 adet orta boy patates,
3 adet orta boy havuç,
1 adet orta boy kuru soğan
2 adet defne yaprağı,
2 çorba kaşığı un,
1 adet yumurta,
1 çorba kaşığı yoğurt,
9 su bardağı su,
1/2 limon,
bir miktar maydanoz,
tuz,
karabiber.

Hazırlanışı

İlk olarak etler iri parçalar şeklinde doğranır. Derince bir tencereye konur ve üzerine 4 su bardağı su eklenerek kaynamaya bırakılır. Su kaynadıktan sonra etler süzülür ve suyu dökülür. Etler tekrar tencereye konur ve üzerine 4 su bardağı soğuk su eklenip tekrar kaynamaya bırakılır. Kaynayan etlere ince ince doğranmış kuru soğan, defne yaprağı ve limon suyu eklenir. Etler pişmeye yakın önceden temizlenip küp küp doğranmış havuçlar eklenir ve bir süre daha kaynamaya bırakılır. Daha sonra küp küp doğranmış patatesler de eklenir. Patates ve havuçlar yumuşayıp iyice pişene kadar orta ateşte pişirmeye devam edilir. Ayrı bir kaptaki 1 su bardağı su, un, yumurta ve yoğurt çırpıcı yardımı ile çırpılır. Bu karışım ocaktaki etlerin üzerine yavaş yavaş karıştırılarak dökülür. Tuz, karabiber ve ince doğranmış maydanozlar da eklenerek 10 dakika daha pişirilir. Piştikten sonra sıcak olarak servis yapılır.