



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DÜDÜKLÜDE HAŞLAMA ET

1 kg dana eti (kemikli)
5 adet orta boy patates
1 adet kuru soğan
1 litre su
1 tatlı kaşığı tuz

Düdüklü tencereye et, üzerine soyulmuş ikiye kesilmiş patatesler, soyulmuş bütün kuru soğan, tuz ve soğuk su konur. Kapağı geçirilir. Hızlı ateşe yerleştirilir. Düdüklünün pimi çıkınca ateş kısılır, 35 dakika pişirilir.

[ML® Dana Haşlama için tıklayın](#)



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 21.06.2021