



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DANA HAŞLAMA

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

1 kg Dana eti
3-4 adet Patates
1 adet Kereviz
1 adet Havuç
10 adet Arpacık soğanı
10 bardak su
Tuz
Karabiber

Bir tencereye kuşbaşı büyüklüğünde doğranmış et, havuç, kereviz, arpacık soğanı ve 10 bardak su ilave ederek ateşe konur. Tencerenin ağzı açık olarak kaynatılarak ara köpükleri bir kaşıkla alınır. Kapağı kapatılarak ateş kısılır. İki saat pişirilir. Kabukları soyulmuş ve dörde bölünmüş patates ilave edilerek tencerenin kapağı kapatılır. Et ve patatesler yumuşayınca ateşten alınır. Servis edilir.

