



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DANA TAS KEBABI

1 kg. ceviz büyüklüğünde parça dana eti
2 çay kaşığı karabiber
2 bardak su
4 adet soğan
1 çay bardağı domates suyu
Tuz
Yenibahar
Kekik
Nane

Kasaptan sarın aldığınız az yağlı dana eti yıkanır, tuz, karabiber, yenibahar ve ince doğranmış soğanla karıştırılır. 2-3 saat kadar dinlenmeye bırakılır. Sonra tencereye konulur. Domates şüyu ve kafi miktarda su konularak orta sıcaklıkta pişirilir. Azar azar sıcak su ilave edilir. Dikkat edilecek nokta etin kuru kalmamasıdır. İyice pişirildikten sonra ateşten indirilir. Arzu edilirse patates püresi veya kızartması ile servis edilir.