



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREMALI SÜT DANASI

600 gr dana eti (kuşbaşı doğranmış)
100 gr (7 çorba kaşığı) tereyağı
1 çorba kaşığı domates salçası
1 çorba kaşığı biber salçası
1 çorba kaşığı kırmızıbiber
2 çorba kaşığı un
250 gr (1 su bardağı) krema
1 çay kaşığı tuz
1 kahve kaşığı karabiber
1 çay kaşığı kekik

Yağı büyük bir tencereye koyup, orta ateşte eritiniz. Yağ kızınca etleri ekleyip, sık sık karıştırarak 5-6 dakika, renkleri pembesleşene kadar pişiriniz. Domates salçasını, biber salçasını ve kırmızıbiberi ekleyip, karıştırmaya devam ediniz. 1-2 dakika daha pişirdikten sonra unu katıp, sürekli karıştırarak 1-2 dakika kavurunuz. Ateşi kısarak etlerin üstlerini örtecek kadar ılık su ekleyip, 20-25 dakika, yumuşayana kadar pişiriniz. Etleri bir delikli kepçeyle tencereden alıp, bir kenarda sıcak kalmalarını sağlayınız. Ateşi yükseltip, tenceredeki et suyunu yaklaşık bir su bardağı kalana kadar çektiriniz. Ateşi kısıp, tencereye krema, tuz, biber ve kekiği ekleyerek 2-3 dakika pişirdikten sonra, tencereyi ateşten alınız. Etleri ısıtılmış bir servis tabağına aktarıp, üstüne tenceredeki sosu dökerek servis ediniz.
