



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SALÇALI DANA PİRZOLASI

Malzemesi: 1-1.5 kilo dana pirzolası, 5 çorba kaşığı tereyağı veya kahvaltılık margarin yağı, 3 bardak su, 10 sap maydanoz, 10 sap kereviz, 5 yaprak defne yaprağı, 5 dal kekik, 2 çorba kaşığı un, tuz, karabiber.

Bir kaşık miktarı yağ, tencereye konulur ve hafif ateşte bırakılır. Rengi değişince çevrilip indirilir. Sebzelerimizi yıkar ve ayıklarız, tencereye su ile beraber koyar, hafif ateşte pişirmeye devam ederiz. Etler bir kaba geçirilir. Tenceredeki sebzeler, süzgeçten geçirilir. Bir kaşık un ile meyane hazırlanır ve sebzelerin üzerine dökülür. Tuz, karabiber, su ilave edilerek tekrar hafif ateşe konulur. Biraz suyunu çekince servis tabağına geçirilir. Yanına, arzuya göre garni konulur.
