



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SARAY USULÜ DANA MAHMUDIYE

2 kg. Dana Kuşbaşı
2 çorba kaşığı Un
200 gr. Tereyağı
4 diş sarımsak
2 adet orta boy soğan
2 adet taze soğan
1/2 tatlı kaşığı yeni bahar
500 gr. kuru kayısı
250 gr. badem
1/2 adet minik tarçın kabuğu
1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber (tatlı)
Tuz, karabiber

Tencerede tereyağını eritip minik küpler halinde doğranmış soğan ve sarımsaklarla birlikte kavurun. Dana Kuşbaşını tencereye ekleyip harlı ateşte suyunu çekinceye kadar soteleyin. Kıvama gelen dana kuşbaşılarının üzerine karabiber, yeni bahar ve tarçın kabuğu ilave edip baharatları ete yedirinceye kadar kısa bir süre kavurun. Unu ilave edip çiğ un kokusunu atıncaya kadar kavurduktan sonra etlerin üzerine 2 parmak su ekleyin. Etler kaynamaya başladığında ateşi kısığa alıp pişirmeye bırakın. Bademleri kaynar suda kısa bir süre haşladıktan sonra soğuk su ile soğutup kabuklarını alın. Ufak bir tavada tereyağı ile kabuğu soyulmuş bademleri hafif kahverengi oluncaya kadar kavurun. Kuru kayısıları doğrayıp sıcak suyun içinde bir süre dinlendirin. Pişme kıvamına gelen dana etlerini, kayısıları ve ince şeritler halinde doğranmış taze soğanı ve tuzu ilave edin. Saray Usulü Dana Mahmudiye piştiğinde yarım saat dinlendirin. Bu esnada bir tavada tereyağını kızdırıp kırmızı toz biberi ilave edin.

SERVİS ÖNERİSİ

Tabaklara servis ettiğiniz dana mahmudiyenin üstüne kırmızı biberli tereyağını ve bademleri ekleyip servise sunabilirsiniz.