



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SARAY USULÜ DANA MAHMUDIYE

2 kg. Dana Kusbasi
2 çorba kasigi Un
200 gr. Tereyađı
4 dis sarmisak
2 adet orta boy sođan
2 adet taze sođan
1/2 tatli kasigi yeni bahar
500 gr. kuru kayisi
250 gr. badem
1/2 adet minik tarçin kabugu
1 tatli kasigi kirmizi toz biber (tatli)

Tencerede tereyağını eritip minik küpler halinde dogranmis soğan ve sarmisaklarla birlikte kavurun. Dana Kusbasini tencereye ekleyip harli ateste suyunu çekinceye kadar soteleyin. Kivama gelen dana kusbasilarinin üzerine karabiber, yeni bahar ve tarçin kabugu ilave edip baharatlari ete yedirinceye kadar kısa bir süre kavurun. Unu ilave edip çig un kokusunu atincaya kadar kavurduktan sonra etlerin üzerine 2 parmak su ekleyin. Etler kaynamaya basladiginda atesi kisiga alip pisirmeye birakin. Bademleri kaynar suda kısa bir süre hasladiktan sonra soguk su ile sogutup kabuklarini alin. Ufak bir tavada tereyağı ile kabugu soyulmus bademleri hafif kahverengi oluncaya kadar kavurun. Kuru kayisilari dograyip sicak suyun içinde bir süre dinlendirin. Pisme kivamina gelen dana etlerini, kayisilari ve ince seritler halinde dogranmis taze soğani ve tuzu ilave edin. Saray Usulü Dana Mahmudiye pistiginde yarim saat dinlendirin. Bu esnada bir tavada tereyağını kizdirip kirmizi toz biberi ilave edin.

[ML® Mahmudiye için tıklayın](#)

[ML® Mahmudiye \(görsel\)](#)



Fotoğraf "Hiç Kimse" tarafından gönderildi. 06.01.2015