



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SARIMSAKLI DANA ETİ

MALZEMESİ:

1 kilo kuşbaşı dana eti,
1 çorba kaşığı un,
2 çorba kaşığı margarin,
6 diş sarımsak,
yarım su bardağı elma sirkesi,
2'şer adet domates ve sivri biber,
karabiber,
tuz.

Margarini eritin. Kuşbaşı eti yıkayıp ekleyin. Tencerenin kapağını kapatıp pişirmeye bırakın. Etler kızarmaya başladığında 1 çay bardağı suda ezilmiş un ilave edin. Sarımsakları soyup bütün olarak içine atın. küçük küçük doğranmış biberi, rendelenmiş domatesi, sirke, karabiber ve tuzu da ekleyin. Sos koyulaşmaya kadar pişirin. Tencerenin kapağını kapatıp kısık ateşte etleri yumuşayınca kadar pişirmeye devam edin.