



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZELİ DANA ANTREKOT

500 gr dana antrekot
2 adet havuç
2 adet patates
1 su bardağı haşlanmış bezelye
2 çorba kaşığı sana
1 tutam tuz
1 tutam karabiber

Patatesleri ve havuçları yıkayıp kabuklarını soyduktan sonra zar şeklinde doğrayın. Sanayağı tavaya alıp ısıtın. Sırasıyla havuç, patates ve bezelyeyi ekleyin. Sürekli karıştırarak sebzeler yumuşayınca kadar soteleyin. Ocaktan alıp, tuz ve karabiberle tatlandırın. Diğer tarafta ızgarada pişirdiğiniz antrekotları servis tabağına alın. Üzerlerine hazırladığınız sebze garnitürü yayın. Sıcak servis yapın.