SEBZELİ DANA (DÜDÜKLÜ)

1 demet maydanoz
1 sap kereviz
2 havuç
1 baş soğan
4 çorba kaşığı sıvıyağ
1 çorba kaşığı margarin
etsuyu
1 kaşık salça
tuz
karabiber
400 gr. dana eti

maydanozla bir sap kerevizi yıkayıp ince ince doğrayın, havuçları ve soğanı rendeleyin. patatesleri tavla zarı gibi doğrayın. Sıvıyağ ve margarini bir tencerede ısıtın, sebzelerle etsuyunda eritilmiş salçayı katın, tuzunu ve biberleirini koyduktan sonra et suyu ialev edip içindekiler pişinceye kadar kaynatın. Öte yandan düdüklüde pişirdiğiniz dilimlenmiş eti hazırlanmış salçanın içine atıp beraberce bir taşım daha kaynatın.

© lezzetler.com tarif no:4823 • adı:Sebzeli Dana (düdüklü) • gönderen:-BMW- • indirme tarihi:28.03.2024 - 12:38