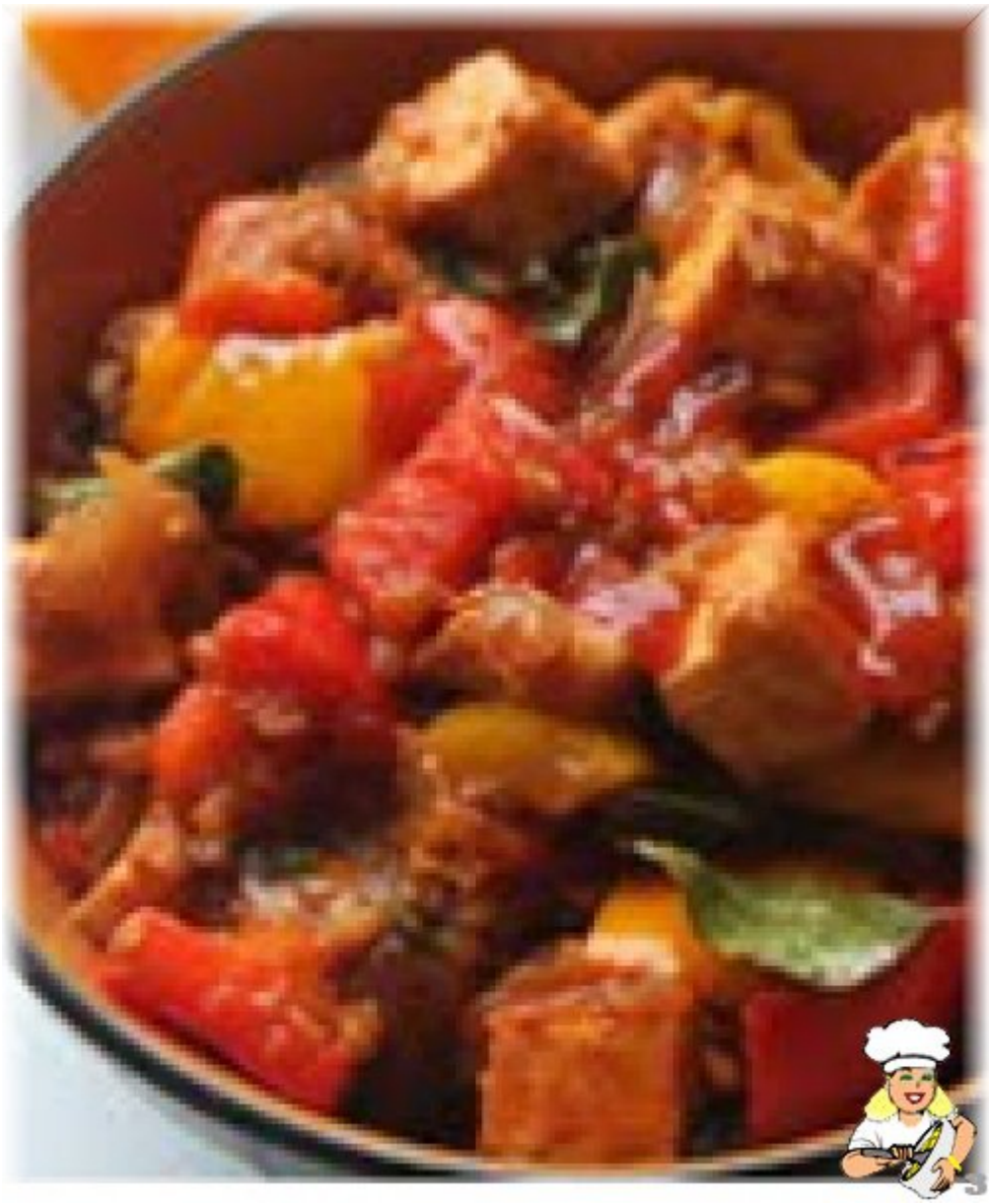
SEBZELİ DANA HAŞLAMA

1/2 kg dana eti (kemiksiz, haşlamalık)
3 çorba kaşığı tereyağı veya margarin (45 gr)
4 adet patates
2 adet havuç
1 adet kereviz sapı
1 demet maydanoz 20-25 adet arpacık soğanı
1 adet kuru soğan
1 çorba kaşığı domates salçası
4 çorba kaşığı zeytinyağı
2 adet defne yaprağı
1 çorba kaşığı tane karabiber
Tuz

Eti, 2 adet defne yaprağı, 1 çorba kaşığı tane karabiber, 1 adet bütün soğanla birlikte, 1 lt sıcak suda haşlayın. Et pişince bir kenara alın ve soğumaya bırakın.
Başka bir tencerede arpacık soğanlarını, 4 çorba kaşığı zeytinyağında kavurun.
Bütün sebzeleri ayıklayın ve iri parçalar halinde doğrayarak, arpacık soğanlarını ilave edin. Salçayı suda eritip, sebzelere ilave edin. 3 çorba kaşığı tereyağı veya margarini ekleyin. Eti haşladığınız suyu üzerine su ilave ederek 1 litreye tamamlayın ve sebzelere ekleyip haşlayın.
Kenarda soğuttuğunuz eti, ve pişmiş sebzelerin iiçine atıp 2-3 dk daha pişirdikten sonra, defne yapraklarını çıkartıp yemeğinizi servis yapın.

Not: Dilerseniz yerken limon suyu ilave edebilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:22494 • adı:Sebzeli Dana Haşlama • gönderen:pırıl • indirme tarihi:28.03.2024 - 16:25