SEBZELİ DANA HAŞLAMASI

400 gr dana eti (kemiksiz tarafından, haşlamalık)
25 gr margarin
4 patates
2 havuç
1 sap kereviz
1 demet maydanoz
1 baş soğan
1 çorba kaşığı domates salçası
4 çorba kaşığı zeytinyağı
Et suyu
Tuz
Karabiber

Maydanoz, bir sap kereviz iyice temizlenip yıkandıktan sonra ince ince doğranır. Havuzun kabuğu kazınır, yıkandıktan sonra soğanla birlikte rendelenir. Kabukları soyulmuş patatesler tavla zarı büyüklüğünde parçalar halinde doğranır. Bir kuşaneye margarin ile zeytinyağı konur. Orta ateşe oturtulur. Yağ ısınınca sebzeler, bir kaşık et suyunda eritilmiş domates salçası konur. Tuzlanıp biberlendikten sonra üzerini örtecek kadar et suyu katılır. Kabın ağzı yarım örtülür, içindekiler hafif ateşte pişmeye bırakılır. Diğer tarafta et bir tencereye konur. Üstünü örtüp dört parmak aşacak kadar su ilave edilir ve tencere ateşe oturtulur. Et pişince ateşten indirilir, bir kenarda soğumaya bırakılır. Et soğuyunca tencereden çıkarılıp dilimlenir. Salça pişince et dilimleri içine atılır, bir taşım kaynatıldıktan sonra servis tabağına alınır, sıcak sıcak servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:10503 • adı:Sebzeli Dana Haşlaması • gönderen:Bayram • indirme tarihi:24.04.2024 - 22:20