



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ŞEHİRİYELİ DANA GÜVECİ

1/2 paket arpa şehriye  
750 gr kemikle dana eti  
4 kaşık margarin  
tuz  
karabiber

Etler ve 2 kaşık margarin bir tencereye koyulur. Etler suyunu salıp çekinceye kadar çevrilir. Tekrar yarım su bardağı su ilâve edilip iyice pişirilir. Bir başka tencerede şehriyeler iki kaşık margarinle iyice pembeleşinceye kadar kavrulur ve 1,5 bardak su konularak orta ateşte pişmeye bırakılır. Suyunu çekince ortası açılarak etler konulur tuzu ve biberi eklenir. Eti suyuyla birlikte 5 dakika ağır ateşte pişirmeye devam edilir. Sıcak olarak servis yapılır.