



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOĞAN SOSLU DANA HAŞLAMASI

Kullanılacak malzeme (4 kişilik): 400 gr süt danası (rostoluk, kemiksiz tarafından), 50 gr margarin, 2 baş soğan, 1 kaşık un, 1 tatlı kaşığı tarhun, 1/2 it et suyu, yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapılışı: Et, üstünü örtecek ve iki parmak aşacak kadar suyla haşlanır. Gerekğinde su ilave edilebilir. Et pişince bir kenarda soğumaya bırakılır. Et soğurken diğer tarafta, ince ince çentilmiş soğanlar kaynar tuzlu suda 5 dakika kadar haşlanır, bir kevgirle sudan çıkarılır. Bir tavaya margarin konup eritilir. Sonra buna haşlanmış ve suyu süzdürülmüş soğanlar atılıp tahta kaşıkla karıştırılarak kavrulur. Soğanlar pembeleşince hızlı hızlı karıştırmaya devam edilirken azar azar un serpilir yağlı soğana yedirilir. Tuzlanıp biberlendikten sonra yağlı ve soğanlı un 3-4 dakika daha karıştırılarak kavrulur. Bu süre sonunda kaynar et suyu ince ince akıtılarak karışıma yedirilir. 20 dakika kaynatıldıktan sonra salçaya tarhun serpilir. Diğer tarafta soğumuş olan haşlama dilimlenir ve ateşe dayanıklı bir kaba düzenli bir biçimde yerleştirilir; üzerine soğanlı sos dökülür. Kızgın fırına sürülüp 10 dakika tutulduktan sonra çıkarılıp servis yapılır.